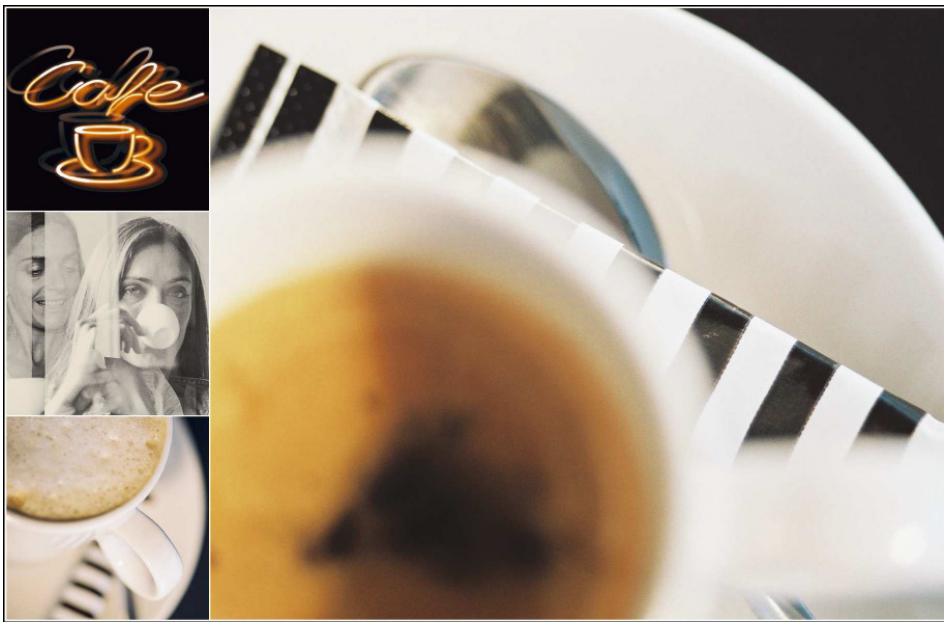
New Lioness



Installations und Benutzer Handbuch

Diese Bedienungsanleitung sollte in der Nähe der Maschine aufbewahrt werden

Provisorische Ausgabe 03/2009
www.servomat-steigler.com

rheavendors

Deckel
Grafisches Display
Tastatur
Becherständer

Produktbehälter
Wassertank
Produktrutschen
Mischschalen

Inhaltsverzeichnis

1	Technische Daten und Konformitätserklärung	4
2	Einführung	5
3	Beschaffenheitsbeschreibung	6
4	Installations Hinweise	7
5	Grundlegendes Funktionsprinzip	7
6	Transport	8
7	Auspacken	9
8	Aufstellen	9
9	Anschluß an Wasser- und Stromnetz	10
10	Wie man die Maschine In und Außer Betrieb nimmt	11
11	Installationsphase	12
12	Einführung in die Softwarefunktionen	17
13	Manuelle Programmierung der Maschinensteuerung (VMC)	25
14	Anpassen der grafischen Darstellung: GUI PACKAGES	29
15	Installation des Zahlungssystems	31
16	Reinigen und Nachfüllen der Produkte	31
17	Turnusmäßige Wartung und vorbeugende Pflege	33
18	Außerbetriebnahme	35
19	Weiterführende Hinweise zur Benutzung	36
20	Fehlerbeseitigung	36
21	Dosierlisten	39
22	Behälterkonfiguration	43

1 Technische Daten und Konformitätserklärung

Abmessungen:

Höhe 574-600 mm
Breite 420 mm
Tiefe 509 mm

Gewicht: 33Kg

Anschluß an die Wasserversorgung (Version ohne Wassertank)

Wassereinlassdruck zwischen zwischen 1 und 8 bar
Wasseranschluss 3/4" Innengewinde

Anschluß an das Stromnetz

230 V ~ 50/60 Hz
Leistungsaufnahme zwischen 1700 W und 2100 W (Versionsabhängig)

Geräuschpegel Messung--A

< 70 dB

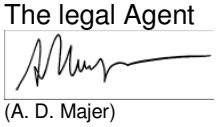
Konformitätserklärung

Rhea Projects S.p.A. erklärt, daß dieser Verkaufsautomat konstruiert und gefertigt wurde in Übereinstimmung mit den folgenden Vorschriften und Sicherheits-Normen:

Vorschriften	2004/108/EC; 2006/95/EC	
Normen:	**SAFETY** part. 2-75**:**	EN 60335-2-75 :2004 + A1 : 2005 + A11 : 2006 (EN60335-1- 2002 + A1 : 2004 + A11 : 2004 + A12 : 2006 + A2 : 2006)
	EMC:	EN 55014-1 : 2000 + A1 : 2001 + A2 : 2002 EN 55014-2 : 1997 + A1 : 2001 EN 61000-3-2 : 2000 + A2 : 2005 EN 61000-3-3 : 1995 + A1 : 2001 : A2 : 2005
	EMF:	EN 50366 : 2003 + A1 : 2006

Maschinenhersteller: Rhea Projects S.p.A. - via Garavaglia 58,
I - 21042 Caronno,Pertusella (VA) Italia

The legal Agent

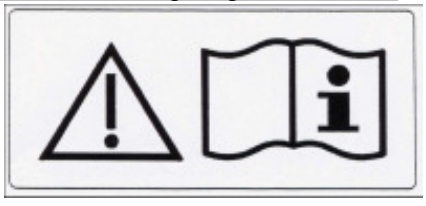


(A. D. Majer)

1.1 Copyright Information

© Rhea Projects S.p.A. - All rights reserved.
Dieses Dokument enthält vertrauliche Informationen, die sic him Besitz von Rhea Projects S.r.l befinden. Der Inhalt dieses Dokumentes darf nicht an Dritte weitergegeben werden, noch in jedweder Form vervielfältigt oder kopiert werden ohne die vorherige schriftliche Zustimmung von Rhea Projects S.r.l.
Die Benutzung, Vervielfältigung oder Verbreitung von technischen Informationen, die in diesem Dokument enthalten sind, unterliegen dem rechtlichen Schutz von Rhea Projects S.r.l. via Trieste 49, I-21042 Caronno Pertusella (VA),Italia.

Diese Bedienungsanleitung muß bei der Maschine aufbewahrt werden!
WARNUNG: Sie finden diesen Produktaufkleber in der Nähe des Seriennummer-Aufklebers im Inneren der Maschine. Er weist den Benutzer darauf hin, dass ein sorgfältiges Lesen der Bedienungsanleitung notwendig ist vor der Installation und Benutzung der Maschine.



2 Einführung

2.1 Willkommen

Wir beglückwünschen Sie zu Ihrer Entscheidung einen Rhea Projects Verkaufsautomaten einzusetzen. Experten haben dieses Produkt entworfen und es wurde hergestellt gemäß der hohen Qualitätsstandards, die schon immer charakteristisch waren für alle Rhea Produkte.
Diese Bedienungsanleitung wird Ihnen helfen, einen höheren Wissensstand über Ihre Maschine zu erlangen.
Wir empfehlen Ihnen, es mit höchster Aufmerksamkeit zu lesen und die Anweisungen, die Ihnen in dem Text gegeben werden, zu befolgen.
Das vorliegende Handbuch beinhaltet sowohl alle Informationen und Anweisungen um die Maschine zu befüllen und zu reinigen, als auch Anweisungen, die an technisches Personal gerichtet sind um Wartungs- oder Reparaturarbeiten komplexerer Natur vorzunehmen.
Das ist der Grund, warum die Seiten des Handbuches klar unterscheidbar in Bezug auf den technische Background des Lesenden unterteilt sind:
Text mit grauem Hintergrund: für alle Personen die Zugang zum Inneren der Maschine haben. Diese Seiten bestehen aus einer Einleitung, Abschnitte von allgemeinem Interesse und Abschnitte, die sich mit dem Befüllen und routinemäßigen Reinigen befassen.
Text mit normalem Hintergrund: dieser richtet sich ausschließlich an qualifiziertes technisches Fachpersonal. Hier sind alle Maßnahmen bezüglich Installation, Einstellung, erweiterte Reinigung und allgemeine Wartung beinhaltet.
Alle Informationen, die in diesem Handbuch beinhaltet sind, sind zu dem Zweck gedacht, für die Maschine ein Höchstmaß an Einsatzbereitschaft zu erreichen, innerhalb der vorgegebenen Nutzungsgrenzen des Herstellers.
Dieses Handbuch gehört zur Ausstattung und muß bei der Maschine aufbewahrt werden. Falls das Handbuch verloren geht müssen für die Wiederbeschaffung beim Hersteller alle Identifikationsdaten übermittelt werden, die sich auf dem silbernen Aufkleber im Inneren der Maschine befinden.
In Übereinstimmung mit dem Bestreben des Herstellers technische Verbesserung zu realisieren, wann immer es möglich ist, behält Rhea sich das Recht vor, die zukünftigen Produktionen (und den Inhalt des Handbuchs) zu verbessern, ohne dies vorher anzukündigen und ohne jegliche Verpflichtung die bereits im Markt befindlichen Produkte zu überarbeiten.
Die Technische Service Abteilung von Rhea Projects steht für weiterführende Informationen zu Ihrer Verfügung. Rufen Sie einfach an oder senden Sie ein Fax an die folgenden Nummern:
Telefon: + 39 02 966551
Telefax: + 39 02 9655086
Oder eine Email an die Adresse rheavendors@rheavendors.com oder besuchen Sie unsere Internetseiten unter **www.rheavendors.com**.
Um die die Antwortzeiten kurz zu halten ist es notwendig, alle Daten, die auf dem Seriennummer-Aufkleber erscheinen zu übermitteln
ACHTUNG: Rhea Projects ist nicht verantwortlich für irgendwelche direkten oder indirekten Schäden an Personen oder Gegenständen als Folge von:
- unsachgemäße Benutzung der Maschine
- unsachgemäße Installation
- ungeeignete Elektrizitäts- oder Wasserversorgung
- Größere Versäumnisse in der Wartung
- technische Eingriffe oder Veränderungen unerlaubter Art
- Einsatz von nicht originalen Ersatzteilen.
Im Falle eines Ausfalles hat Rhea Projects keinerlei Verpflichtung wirtschaftliche Schäden die aus der Inaktivität entstehen auszugleichen, noch die Garantiezeit zu verlängern.

3 Beschreibung der Ausstattung

3.1 Benutzung

Der NEW LIONESS halbautomatische Verkaufsautomat in seinen unterschiedlichen Modellvarianten, ist ein Gerät, gedacht allgemeinen Gebrauch (nicht professionell). Der Verkaufsautomat ist dazu vorgesehen, automatisch Getränke auszugeben, indem er Zutaten mit Wasser mischt. Die Ausgabe von Getränken geschieht in Becher oder Tassen, die vom Benutzer ordnungsgemäß platziert werden.

3.2 Namenskonventionen der Versionen:

Rhea Projects benutzt üblicherweise folgende Namenskonventionen zur Definition der verschiedenen Versionen:

Type: **Table-Top**

NEW LIONESS <coffee>/<canisters> [option] <electrical connection> <hydraulic connection>

wobei:

<coffee> für die Art der Kaffeezubereitung steht:

SM (**Speedmix**) …steht für drucklose boilersysteme mit Instantware

<canisters> steht für die Anzahl der Produktbehälter außer dem für Kaffeebohnen. Die Kapazität und die Auswahl der Getränketypen ist abhängig von dieser Anzahl

<electrical connection> 230V

<hydraulic connection>

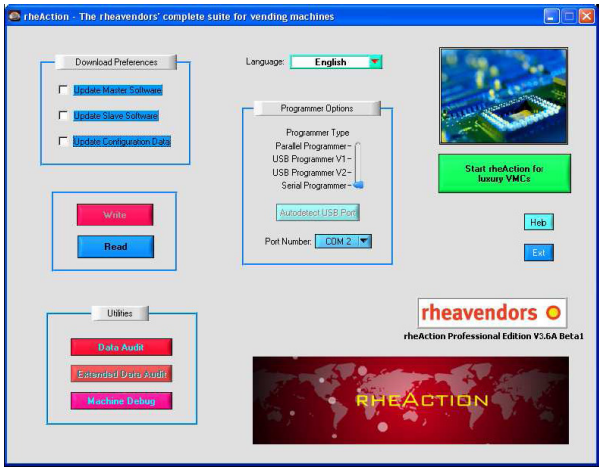
AA steht dafür, daß die Maschine mit einem unabhängigen Wassertank ausgestattet ist.

AR steht dafür, daß die Maschine an eine Wasserversorgung angeschlossen werden muß.

3.3 Mögliche Getränke

Die Maschine kann über ein Rezepturprogramm Getränke ausgeben, die aus Instant Zutaten und/oder Kaffeebohnen bestehen.

Diese Rezepturen können entweder direkt an der Maschine oder auch über die **rheaction S**oftware programmiert werden unter Benutzung eines USB-Sticks. Für weiterführende Informationen kontaktieren Sie den rheavendors Kunden Service.



4 Installationshinweise

Installations- und Wartungsarbeiten, die im Text mit weißem Hintergrund beschrieben sind dürfen ausschließlich von fachkundigem technischen Personal durchgeführt werden.
WARNUNG: Für eine korrekte Funktion, muß die Maschine in Innenräumen mit Temperaturen über 5° C aufgestellt werden.
WARNUNG: Vermeiden Sie unter allen Umständen, daß die Maschine oder die Zutaten Frost ausgesetzt werden!
WARNUNG: Durch die Empfindlichkeit einiger Produkte gegenüber extremen Bedingungen bezüglich Temperatur und Luftfeuchtigkeit können Fehlfunktionen auftreten, wenn die Maschine bei Temperaturen über 30° C oder einer relativen Luftfeuchtigkeit über 80% betrieben wird. Unter diesen Umständen müssen die Teile der Maschine, die in direkten Kontakt mit den Produkt-Pulvern kommen, mindestens einmal pro Tag gereinigt werden !
WARNUNG: Die Maximale Betriebstemperatur ist 85° C .
WARNUNG: Die Installation in Umgebungen, in denen Hochdruckreiniger verwendet werden (z.B. in Großküchen) ist zu vermeiden
Der NEW LIONESS Verkaufsautomat, den Sie gekauft haben wurde hergestellt gemäß der Normen und Vorschriften bezüglich der Ungiftigkeit der Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen und elektrischer Isolierung. Die Maschine wurde zusammengebaut in einer Industrielle gereinigten Umgebung. Die Personen, die die Maschinen zusammenbauen und testen werden regelmäßig Gesundheitskontrollen unterzogen, um ihre Eignung zu bestätigen. Trotzdem kann es durch die Transportbedingen, durch Aufenthalt im Waren-Lager und möglichen Umständen während der Installation zu Verunreinigungen kommen, die eine sofortige Inbetriebnahme verbieten.
Die Maschine muß vor Ihrer Benutzung einer Grundreinigung und Hygienechecks unterzogen werden, gemäß der Anleitungen im Kapitel „Reinigen und Desinfizieren der Teile die mit Lebensmitteln in Berührung kommen“.
WARNUNG: Reinigen Sie die Maschine nicht mit Hochdruckreinigern.
WARNUNG: Beachten sie die nationalen Gesetze für Maschinen die direkt an die Wasserversorgung angeschlossen werden.
WARNUNG: Die Benuzung des Türkontaktschlüssels kann Teile im Inneren der Maschine in Bewegung setzen !
WARNUNG: Installieren Sie die Maschine mit freiem Zugang zur Steckdose.
WARNUNG: Die Maschine muß gemäß der Nationalen Gesetze und Normen und darf nur in gut gelüfteten Bereichen installiert werden!
WARNUNG: Benutzen Sie nur Zutaten, die für halbautomatische Verkaufsautomaten freigegeben sind.
WARNUNG: Das Personal das für das Befüllen der Produktzutaten zuständig ist, muß über ein gültiges Gesundheitszeugnis verfügen, das den lokalen und nationalen Normen entspricht und mit entsprechendem Schutz ausgerüstet sein.
Darüber hinaus muß die Übereinstimmung mit eventuellen inländischen oder lokalen Vorschriften geprüft werden.

5 Grundlegende Funktionsprinzipien

Die eingeschaltete Maschine befindet sich normalerweise im stand-by Modus. Wenn ein Knopf gedrückt wird, startet ein Verkaufszyklus. Sollte ein Verkaufspreis hinterlegt sein, muß vor der Produktauswahl das entsprechende Guthaben in Form von Münzen, Banknoten oder Anderem eingeworfen werden.
Entsprechend der Auswahl und der Version der Maschine setzt sich der Verkaufszyklus aus den folgenden Vorgängen zusammen:

5.1 Zubereitung von Heißgetränken aus Instant Zutaten

Dieser Vorgang wird gewöhnlich ausgeführt, nachdem eine Tasse korrekt unter den den Getränke-Auslaufschläuchen positioniert wurde.
Mehr als ein Vorgang dieser Art kann gleichzeitig oder nacheinander während eines Verkaufszyklus ausgeführt werden.

Bei der Speedmix Version

1) Eine der Boiler Pumpen wird für eine voreingestellte Zeitspanne aktiviert um die Menge des benötigten Wassers in die korrekte Mischschale zu befördern
2) Wenn vorhanden, wird der Mixermotor aktiviert.
3) Der Getriebemotor aktiviert die Produktschnecke im Produktbehälter der korrespondierenden Zutat, welche die richtige Menge an Produkt in die Mischschale befördert. Mehr als ein Produktbehälter können gleichzeitig Zutaten in die gleiche Mischschale auswerfen.
4) Die Boilerpumpe wird abgeschaltet
5) Wenn vorhanden, wird der Mixermotor abgeschaltet.

6 Transport

Nur qualifiziertes Fachpersonal darf diese Maschine bewegen.
Die Maschine muß vorsichtig transportiert werden und darf dabei auf keinen Fall umgedreht werden.
WARNUNG: Die Maschine muß vertikal positioniert bleiben, wenn sie zu einem anderen Ort bewegt wird. Dabei muß die auf dem Karton markierte Oberseite nach oben zeigen. Drehen Sie die Maschine nicht auf den Kopf um Schäden an der Elektronik zu vermeiden.
Die Maschine sollte auf einer Palette transportiert werden
WARNUNG: Die Maschine muß dann auf einem Transport Wagen befördert werden bei geringer Geschwindigkeit um schnelle Kurvenfahrten zu vermeiden.
WARNUNG: Die Maschine wiegt ca. 33 Kg. Achten Sie beim Transport darauf, Unfälle mit Personen zu vermeiden (z.B. Muskelrisse und Brüche, etc.)
Wenn die Maschine vor dem Installieren aufbewahrt werden muß, halten Sie die Maschine an einem trockenen Platz (Die relative Luftfeuchtigkeit darf 80% nicht übersteigen), mit Temperaturen die zwischen 5°C und 30°C liegen. Stellen Sie nicht mehr als zwei Maschinen aufeinander. Drehen Sie die Maschinen nicht auf den Kopf.

7 Auspacken

Die Maschine muß folgendermaßen ausgepackt werden:
1) Stellen Sie die Maschine auf eine feste ebene Oberfläche
2) Zerschneiden Sie die zwei Kunststoff Sicherungsgurte.
3) Heben Sie die Verpackung hoch.
4) Entfernen Sie die Plastikhülle
5) Heben Sie die Maschine hoch und stellen Sie an Ihren Einsatzplatz.
WARNUNG: Das Verpackungsmaterial muß außerhalb der Reichweite von unautorisiertem Personal (speziell Kindern) aufbewahrt werden.
6) Nehmen Sie die Schlüssel die an dem Tropfgitter der Getränkeausgabe befestigt sind.
7) Öffnen Sie die Tür und entfernen Sie das Klebeband von der Münz-Kasse (Falls vorhanden)
8) Nehmen Sie das Stromanschlußkabel und stecken Sie es in die entsprechende Buchse auf der Rückseite der Maschine OHNE den Stecker in die Steckdose zu stecken .
9) Heben Sie die obere Abdeckung und entnehmen Sie das Karton-Blatt zwischen den Produktbehältern und dem Deckel.

8 Aufstellen

Die Maschine muß innerhalb von Gebäuden aufgestellt werden, auf einem stabilen, ebenen Untergrund. Platzieren Sie Maschine mindestens 10cm von der Wand entfernt um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten

Rhea Projects S.p.A. lehnt alle Verantwortung ab für jegliche Mängel, die durch Nicht-Beachten der Aufstellanleitung entstehen.

Wenn die Maschine auf empfindlichen oder wertvollen Untergründen aufgestellt wird, raten wir dazu einen Teppich unterzulegen, der etwa 10 cm größer als die Maschine ist, bestehend aus einem robusten Material, resistent gegen Schmutz und Wasser (z.B. Kunststoff-Laminat). Dies schützt den Untergrund und verhindert eine Verschmutzung beim versehentlichen Verschütten eines Getränkes.

Der New-Lioness Unterschrank, der optional erhältlich ist, trägt nicht nur die Maschine sondern kann genutzt werden, um Becher, Zuckersticks und Rührstäbchen unterzubringen.
Er ist erhältlich in einer Auf-Tisch und Stand-Version

9 Anschluß an Strom und Wasser-Versorgung

9.1 Anschluß an die Wasserversorgung "AR" Version

WARNUNG: Beachten Sie die nationalen Normen in Bezug auf Wasseranschlüsse.

Bevor Sie mit dem Anschluß weitermachen, führen Sie die folgenden Checks mit dem Wasser durch:

- Stellen Sie sicher, daß es sich bei dem Wasser um Trinkwasser handelt, ggf. durch Labortests
- Stellen Sie sicher daß der Wasserdruck zwischen 1 und to 8 liegt.
- Wenn der Druck unter 1 bar liegt, muß eine Pumpe installiert werden.
- Wenn der Druck über 8 bar liegt, muß ein Druckminderer installiert werden, der auf 3 bar eingestellt werden sollte. Außerdem ist es ratsam einen Druckminderer zu installieren, an Leitungen, an denen mit Druckschwankungen zu rechnen ist.

Wenn nicht schon vorhanden, installieren Sie einen 3/4" Absperrhahn um die Maschine im Notfall schnell vom Wassernetz trennen zu können. Die Verbindung zwischen dem Absperrhahn und der Maschine muß mit einer Kupfer oder Kunstoffleitung erfolgen, die lebensmittelecht und bis 10 bar Druck belastbar sind. Stellen Sie sicher dass das Wasser frei von Verunreinigungen und nicht von extremer Karbonathärte (>20 Härtegrade) ist. Diesen Gegebenheiten können Sie durch den Einsatz eines Wasserfilters begegnen.

Die **PB** Modelle sollten mit einem optionalen Wasserfilter ausgestattet werden. Die Verkalkung kann durch den Einsatz eines Filters merklich vermindert werden und stellen somit eine längere Lebenszeit aller mit Wasser in Berührung kommenden Komponenten sicher und reduzieren die Wartungsarbeiten. Überprüfen Sie mit geeigneten Testsets die genaue Karbonathärte um festzustellen, wie oft der Filter getauscht werden muß.

9.2 Version mit Wasseranschluß-unabhängigen Tanks (vers. AA)

Version AA

Füllen Sie den internen Wassertank mit Trinkwasser. Ggf. Befragen Sie ein Labor für eine spezifische Analyse des Wassers.

9.3 Anschluß an die Spannungsversorgung

Stellen Sie sicher, daß die Erdung der Steckdose an die die Maschine angeschlossen wird in Ordnung ist und mit den europäischen und nationalen Sicherheitsvorschriften in Übereinstimmung steht.

Die Maschine ist standardmäßig ausgestattet mit einem Netzanschlußkabel VII-H50VVF-3G1.0, 3x1.5 mm2 mit einem Schuko Stecker C19 oder mit einem Stecker, der den nationalen Gegebenheiten entspricht.

Stellen Sie sicher, daß die elektrische Spannung der Quelle übereinstimmt mit der Spannung, die auf dem Typenkleber der Maschine angegeben ist, und daß die Belastbarkeit der Dose der angegebenen Stromstärke der Maschine entspricht.

Der Typenkleber befindet sich im Inneren der Maschine und ist nach dem Öffnen der Türe zu sehen. Für den Anschluß von Standardmaschinen ist ein Stecker mit einer Phase 230V-50Hz mit maximaler Belastbarkeit von 10A notwendig.

Jegliche Art von Dose, die inkompatibel zum Stecker der Maschine ist, muß ausgetauscht werden!
Verwenden Sie unter keinen Umständen Adapter oder Mehrfachsteckdosenleisten.

10 In- und Außerbetriebnahme der Maschine

10.1 Hauptschalter

Ein Hauptschalter befindet sich auf der Rückseite der Maschine. Dieser trennt alle spannungsführenden Teile der Maschine vom Stromnetz.
WARNUNG: Wenn es notwendig werden sollte die Maschine auszuschalten, benutzen Sie den Hauptschalter der Maschine oder stecken Sie den Stecker aus.

10.2 Türkontaktschalter

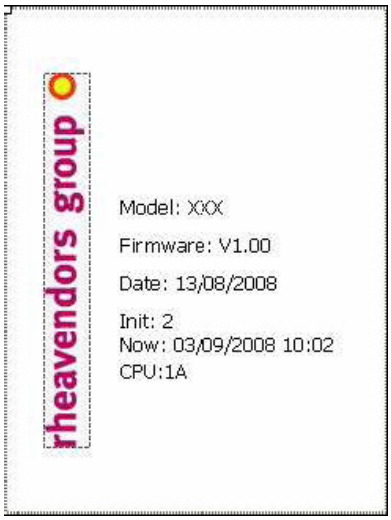
Ein Türkontaktschalter ist in der Maschine eingebaut, der alle spannungsführenden Teile vom Spannungsnetz abtrennt, wenn die Front-Tür geöffnet wird um Produkte nachzufüllen oder Reinigungen durchzuführen
WARNUNG: Wenn es notwenig ist, die Maschine auszuschalten, öffnen Sie die Fronttüre oder stecken Sie die Maschine aus.

Einige Tätigkeiten erfordern, die Maschine einzuschalten, während die Fronttüre geöffnet ist. Um die Maschine bei geöffneter Türe einzuschalten, wenn es eine Anweisung verlangt, führen Sie den Türkontaktschlüssel, der an einer Schnur in der Nähe des Türkontaktschalters hängt, ein und drehen Sie ihn um 90° im Uhrzeigersinn. Bevor Sie die Türe später wieder schließen, vergessen Sie nicht den Türkontaktschlüssel wieder zu entnehmen.

WARNUNG: Das Öffnen und Einschalten der Maschine mit offener Tür darf ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden. Lassen Sie die Türe nicht mit geöffneter Fronttür unbeobachtet stehen.

10.3 Selbsttest beim Einschalten

Beim Start führt die Maschine einen Selbsttest durch, um die Position der beweglichen Teile zu erfassen, bestimmte Zutaten zu überprüfen und sicherzustellen, dass der Wasserdruck ausreichend ist. Am Ende der Tests wird der Standard-Begrüßungstext angezeigt, z.B.



Am Ende von allen Tests wird auf dem Display diese Nachricht angezeigt:

11 Installations-Phase

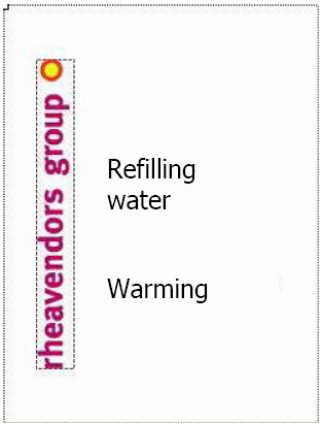
11.1 Erste Phase der Installation

Während der ersten Phase der Installation wird Wasser in den Tank und den Boiler gefüllt. Dann ist es notwendig die korrekte Boiler Temperatur einzustellen.

11.1.1 Befüllen des Boilers

Stellen Sie sicher, daß die Tropfschale richtig eingesetzt ist.
Version AR – Öffnen Sie den Wasser-Absperrhahn.

Version AA – Füllen Sie den blauen Wassertank.
Öffnen Sie die Fronttüre. Führen Sie den Türkontaktschalter ein und schalten Sie die Maschine ein. Die Maschine startet den automatischen Erstinstallations-Prozess. Das Display zeigt folgendes:



Die Maschine beginnt automatisch damit, den Wassertank und/oder den Boiler zu füllen und stellt dann die richtige Boilertemperatur ein.
Der Boiler ist nach ca. 5 Minuten gefüllt. Am Ende dieses Vorganges zeigt das Display:

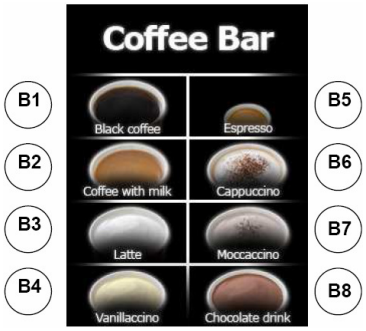
11.2 Zweite Phase der Installation

Die zweite Phase der Installation beinhaltet die Reinigung der Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, das Befüllen der Produkt-Behälter und die Installation von Zubehör.

11.2.1 Spülen und Desinfizieren der Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Bei eingeschalteter Maschine stellen Sie sicher, daß das Folgende angezeigt wird:

Wenn Sie den Programmierknopf auf der Innenseite der Tür drücken, zeigt das Display:



Um im Menü-Baum zu navigieren gelten folgende Tastenbelegungen:

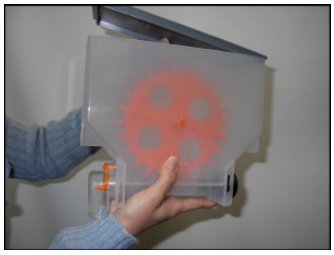
- **B1**: Um nach unten zu gehen
- **B6**: Um nach oben zu gehen
- **B2**: Um nach rechts zu gehen (Entfaltet einen Submenüpunkt)
- **B3**: Um nach links zu gehen (Schließen eines Submenüpunktes)
- **B4**: Um einen Wert zu erhöhen
- **B5**: Um einen Wert zu erniedrigen

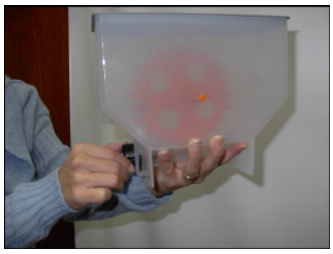
Gehen Sie nach unten mit **B1** bis „Washing Data“ und dann drücken Sie **B2**. Im Display steht:

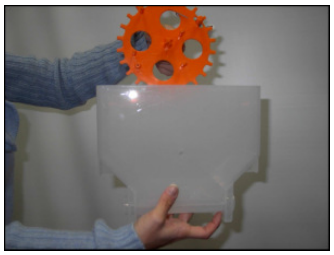
Gehen Sie mit **B2** auf den gewünschten und Starten Sie mit **B7** den Spülvorgang.
An allen Mixern sollten Sie zusammen ca. 3Liter Wasser spülen, womit auch kleinste Verunreinigungsspuren im Boiler entfernt sein dürften. Drücken Sie auf den Programmierknopf im Inneren der Maschine und schalten Sie sie dann aus.

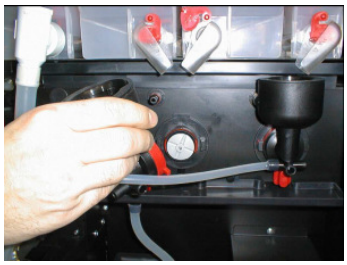
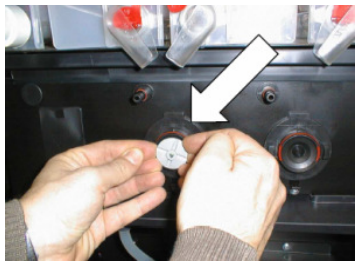
Waschen Sie nun gründlich Ihre Hände.
Bereiten Sie in einem geeigneten Behälter eine desinfizierende, antibakterielle Chlorlösung vor, gemäß der Anleitung auf dem Reinigungsmittel.

Heben Sie den Gerätedeckel. Entnehmen Sie alle Produktbehälter aus der Maschine.






Bauen Sie die Behälter komplett auseinander und legen Sie dann in der vorbereiteten Lösung ein.



Bauen Sie alle Mischschalen und Mixerscheiben aus

Stecken Sie die Silikon-Auslaufschläuche ab. Legen Sie alle Teile in die Lösung ein. Tauchen Sie einen Lappen in die Lösung ein und reinigen Sie die Mischschalenhalterungen, die in der

Maschine verbleiben. Die Einweich-Zeit, die benötigt wird bis die Teile desinfiziert sind entnehmen Sie bitte der Beschreibung des Reinigungsmittels.
Am Ende der Desinfektion entnehmen Sie die Produktbehälter und Deckel, trocknen sie sorgfältig (Unter Verwendung von Pressluft, Fön und sterilen Stoffen) und setzen sie in der Maschine wieder zusammen.
Entnehmen Sie die anderen Teile der Lösung und bauen sie wieder in die Maschine ein.
Schalten Sie die Maschine ein und warten auf die “Stand-by” Meldung.
Führen Sie einige Spülvorgänge in den Mischschalen durch (Zusammen ca. 2 Liter Wasser) um die letzten Reste der Desinfektionslösung auch aus den Auslaufschläuchen zu beseitigen.
Drücken Sie den Programmierknopf, um die Programmierung zu verlassen.

11.2.2 Nachfüllen von Produkten

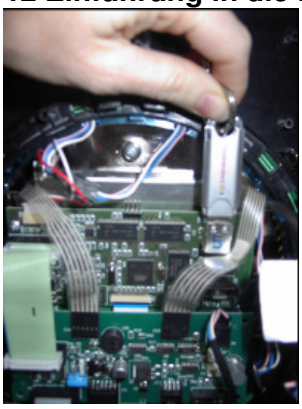
Auf den Produktbehältern sind die Zielprodukte aufgedruckt.
WARNUNG: Führen Sie diese Vorgänge nur in ausgeschaltetem Zustand durch.
Befüllen Sie die Behälter nachdem Sie sie aus der Maschine entnommen haben.
WARNUNG: Benutzen Sie ausschließlich für Vendingmaschinen geeignete Produkte.
Füllen Sie soviel Produkt auf, wie notwendig für die Zeitspanne zwischen zwei Befüllungen und überschreiten Sie nicht die Mengen die in der Tabelle aufgeführt sind.

Produkt	Menge
Instant Kaffee(klein)	400g
Milchpulver(groß)	1200g
Schoko(klein)	900g

Das wird verhindern, dass das Produkt in großen Mengen verfällt. Die Produktbehälter können aus der Maschine entnommen werden um die Befüllung zu erleichtern. Drehen Sie den Verschluß der Produktrutsche um ein Herausrieseln des Produktes zu vermeiden.

Nachdem das Nachfüllen abgeschlossen ist, Setzen Sie den Produktbehälter wieder ein und öffnen Sie den Verschluß der Produktrutsche bzw. Ziehen Sie die Verschluß-Lasche des Bohnenbehälters heraus.

12 Einführung in die neuen Software Eigenschaften



Hier sind einige der neuen Möglichkeiten, die die Elektronik der NEW LIONESS bietet:

- Volle Anpassung der Display Präsentation an Ihren eigenen Medien-Inhalte.
- Möglichkeit kundenspezifische Hintergrundbilder für die verschiedenen Seiten zu laden und darzustellen
- Möglichkeit kundenspezifische HTML Seiten für die unterschiedlichen Seiten darzustellen, speziell kann der Operator spezifische Seiten für die Zubereitung der Getränke als auch für die Standby-Seiten laden.
- 200Mb flash memory (on board) stehen für Medieninhalte zur Verfügung
- Einfaches Update der Maschinensteuerung mit einem USB Stick.

Im Einzelnen ist es möglich auf einem einzigen USB-Stick abzuspeichern:

- Medien Inhalte (wie Bilder, Videos, HTML Seiten in mehreren Ebenen)
- VMC Firmware (für die CPU und GPU in mehreren Versionen)
- VMC Konfigurationen (in mehreren Versionen)
- Sprach Dateien (in mehreren Versionen)
- Umsatz-Datensätze/data audit records (in verschiedenen Formaten und in mehreren Versionen)

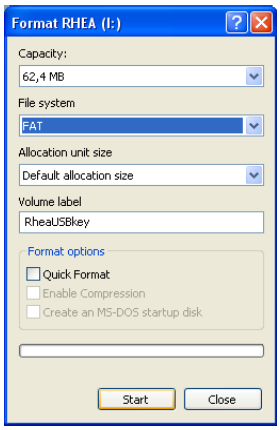
- Vereinfachtes und mächtiges Management für “Lokalisierungen”: Jede Sprache hat ihre eigene Sprachdatei und wird von der Firmware unterschieden. Die Sprachdatei ist eine Text-Datei, die auf XML basiert, die von jedem Operator nach seinen Bedürfnissen angepasst werden kann. Die Sprachdatei kann dann ohne Änderung der Firmware separat übertragen werden. Die GPU unterstützt universelle Sprachkodierungen, die in der Lage sind alle Arten von Zeichensätzen anzuzeigen (Latin, Arabic, Cyrillic, …);
- Erweiterte Datenabfragemöglichkeiten
- Möglichkeit einige USB-Geräte anzuschließen wie einen USB Stick (mit USB 2.0 Full-speed Unterstützung
- Optionales 5.7’’ touchpanel Display, das die Standardauswahlknöpfe ersetzen kann
- Trennung der Firmware und der GUI packages (graphical user interface packages). Grundsätzlich ist der Operator in der Lage sein die GUI packages (bestehend aus Bildern, Videos, html Seiten) zu aktualisieren, ohne die Firmware zu ändern und anders herum. Das neue rheAction (neu entwickelt um die vollständige Unterstützung dieser Art von Maschinensteuerung zu gewährleisten) wird die folgenden Eigenschaften haben:
- Auswahl Timing Konfigurationen: Mehrfaches Auftreten des selben Motors (Produktes) innerhalb einer Rezeptur sind jetzt erlaubt. (um einen z.B. einen “Latte Macchiato” oder Doppel-Cappuccino zuzubereiten)
- Konfigurationsdateien (.da2 file) im XML Format. Dieses neue Format ist sehr flexible und erlaubt eine einfachere Verwaltung von VMC-Parametern. Mit diesem Format wird das zukünftige Hinzufügen eines Parameters für die Maschinensteuerung unproblematisch sein.

12.1 Update der VMC Software und Konfiguration

Diese VMC besteht grundlegend aus zwei Platinen:

- Die GPU: verantwortlich für die Abwicklung des grafischen Benutzer-Interfaces (GUI)
- Die CPU: verantwortlich für alle Geräteseitigen Vorgänge der VMC.

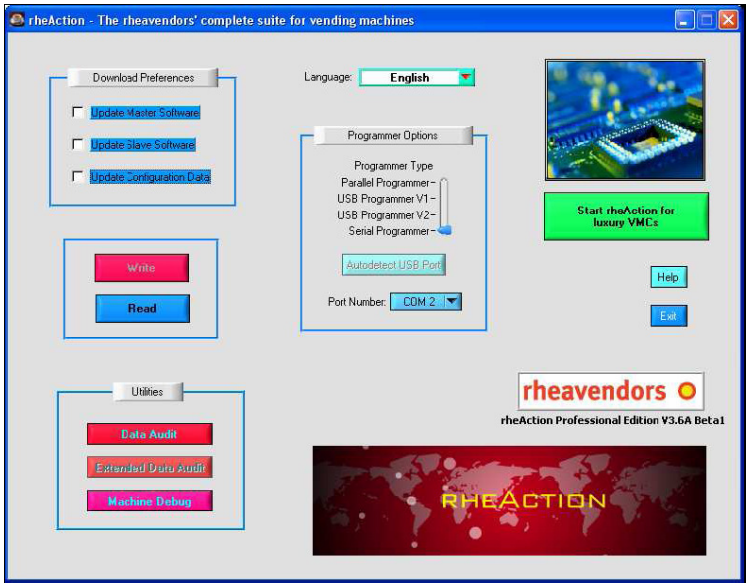
Beide Softwaredateien der zwei Boards sind über einen USB Stick aktualisierbar.
Um ein Update durchzuführen, benötigen Sie einen USB-Stick (sogar ein 64MB ist groß genug!) und rheAction (V3.6 oder höher).
Um einen Downloadlink für die aktuellste Version von rheAction zu erhalten, schicken Sie bitte eine Mail an die folgende Emailadresse: rheaction.rhea@gmail.com
Der USB-Stick der für das Update benötigt wird, muß mit “FAT16” formatiert sein (auch häufig einfach als FAT bezeichnet! FAT32 ist nicht kompatibel!)
Wenn Sie einen USB Stick habe mit einer existierenden FAT16 Partition (auch wenn einige Dateien darauf sind) müssen sie ihn nicht formatieren. Sie können also diesen Schritt überspringen. Bereits auf dem Stick vorhandene Dateien werden dann nicht verändert oder gelöscht!



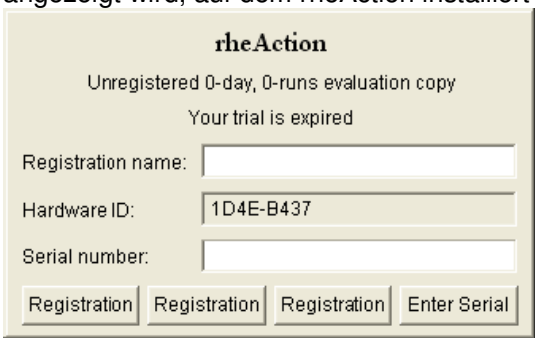
Wenn Sie allerdings einen USB-Stick formatieren wollen, machen Sie einfach einen Rechts-Klick auf das Symbol Ihres Usb-Sticks im Arbeitsplatz Ihres Windows Rechners und wählen Sie „Formatieren“ aus. Stellen Sie sicher, dass als Dateisystem „FAT“ gesetzt ist (NICHT „FAT32“) und klicken Sie auf „Start“. Am Ende der Formatierung wird der USB-Stick vorbereitet sein für die Benutzung mit rheAction.

12.2 Das neue rheAction

Im neuen rheAction wurde ein neuer Abschnitt den VMCs mit einer GPU gewidmet. Sie kommen in diesen neuen Programmteil, indem Sie auf den grünen Button auf der Hauptseite klicken, der die Aufschrift trägt “start rheAction for luxury VMCs”.



Das neue rheAction ist immer noch kostenlos und es erfordert eine Kunden-Registrierung (Voraussetzung für die Benutzung der Software und nur für die erste Installation auf einem PC erforderlich). Beim ersten Start von rheAction, wenn es vorher noch niemals aktiviert wurde, wird rheAction ein kleines Formular anzeigen, in der die Hardware ID des Computers angezeigt wird, auf dem rheAction installiert wurde.



Wenn dieses Formular beim ersten Mal angezeigt wird, sollten Sie sich die Nummer unter Hardware-ID notieren und das Programm durch klicken auf “Enter serial” beenden.
Um den Aktivierungscode zu erhalten, schicken Sie eine Email an die folgende Adresse: rheaction.rhea@gmail.com mit den folgenden Informationen:

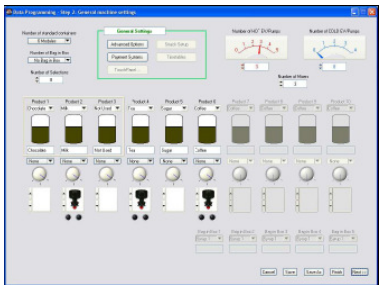
- Name
- Vorname
- Firma
- Gültige Emailadresse (Die zu der Firmen-Domäne gehört wenn möglich)
- Hardware-ID (die Nummer die auf dem kleinen Formular angezeigt wird, in dem folgenden Format: XXXX-XXXX)
- Ob Sie per Email darüber informiert werden wollen, wenn eine neue Version von rheAction erscheint.

Rheavendors wird die Email in Kürze an die übermittelte Emailadresse beantworten und übermittelt Ihnen den zugewiesenen Registrierungsnamen, die Seriennummer für die Registrierung, die Sie in die Lage versetzt, rheAction auf dem Computer zu installieren von dem die übermittelte Hardware-ID stammt.
Das folgende Bild zeigt das Hauptmenü für die Übertragung der verschiedenen Dateien auf den USB-Stick:

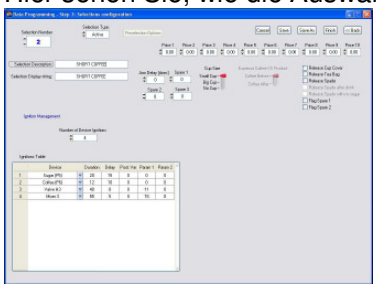
rheAction - The rheavendors' complete suite for vending machines
Update VMC Firmware (GPU)
Update VMC Firmware (CPU)
Update VMC Settings (Data Configuration)
Update VMC Messages files
Update VMC Media content (GUI pack)
Please Connect the USB pen drive and then click below:
Update USB Drives list
Exit
Write
rheavendors
rheAction Professional Edition for luxury VMCs

Hier ist eine Kurzbeschreibung der unterschiedlichen Funktionen:
1. Update VMC Firmware (GPU): ermöglicht ein Firmwareupdate des GPU Boards auf den USB Stick zu downloaden.
2. Update VMC Firmware (CPU): ermöglicht ein Firmwareupdate des CPU Boards auf den USB Stick zu downloaden.
3. Update VMC settings (Data configuration): ermöglicht eine Konfigurationsdatei (Rezepturablauf, etc.) auf den USB Stick zu downloaden
4. Update VMC messages files: ermöglicht eine komplette Sprachendatei auf den USB Stick zu downloaden (enthält alle Meldungen, die angezeigt werden).
5. Update VMC Media Content (GUI packs): ermöglicht ein GUI Package (Bilder, Html-Seiten, etc.) auf den USB Stick downzuloaden.

Hier sehen Sie, wie die Produktbehälterkonfiguration aussieht.



Hier sehen Sie, wie die Auswahlkonfiguration aussieht:



Der Hauptunterschied hier im Vergleich zu den vorherigen rheAction Version ist der Parameter “number of device ignitions”. Frei übersetzt: Anzahl der Verbraucher Ereignisse.
Ein “device” kann hier sein: Ein Produktmotor, ein Mixermotor, ein Elektroventil/Pumpe. Diese neue Herangehensweise (“Ereignis-gesteuert”) gibt Ihnen die Flexibilität einen in der Rezeptur bereits benutzten Verbraucher zu reaktivieren.
Diese Merkmal gibt ihnen die Möglichkeit Getränke zuzubereiten, wie Doppel-Cappuccino oder ähnliche Getränke bei denen der Kaffee oder die Milch für ein weiteres Mal reaktiviert wird nach einer bestimmten Pause.
Für jedes Verbrauchereereignis gibt es 5 Parameter:

- Duration(Dauer): ist die Dauer des Ereignisses, ausgedrückt in 1/10 Sekunden
- Delay(Verzögerung): ist quasi die Startzeit des Ereignisses ausgedrückt in 1/10 Sekunden
- Prod. Var.: Ist für zukünftige Verwendung reserviert (Derzeit ohne Funktion)
- Param1: hat unterschiedliche Bedeutungen, je nach dem eingestellten Verbraucher:
    - Wenn der Verbraucher ein Mixer oder ein Elektroventil/Pumpe ist, ist Param1 die Geschwindigkeit des Verbrauchers. Die möglichen Werte für ein Elektroventil/Pumpe: 8 (langsam) - 11 (mittel) – 15 (schnell).
      Die möglichen Werte für einen Mixermotor: 6 (langsam) - 8 (mittel) – 15 (schnell).
      Wenn man einen Wert von 0 einstellt entspricht dies 15 (schnell).
    - wenn der Verbraucher eine Brühgruppe ist, ist Param1 die Laufzeit des Mahlwerkes
- Param2: Ist für zukünftige Verwendung reserviert (Derzeit ohne Funktion)

Anmerkung: Wenn der Verbraucher die Brühgruppe ist, ist der Wert unter “Dauer” proportional zu der Wassermenge die durch die Brühgruppe fließt.
Der folgende Screenshot zeigt eine mögliche Konfiguration der erweiterten Parameter:

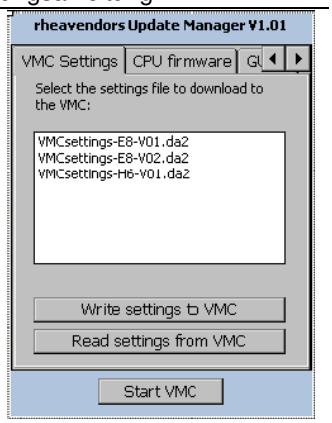
12.3 Anweisungen zum Update der GPU-Firmware

Die folgenden Schritte sind auszuführen, um die GPU upzudaten:
1. Öffnen Sie rheAction, klicken Sie auf “Update VMC Firmware (GPU)” und wählen sie die richtige Datei aus (*.mh2), die von rheavendors zur Verfügung gestellt wird.
2. Klicken Sie auf “update USB drives list” und wählen Sie den Laufwerkbuchstabe aus, der Ihrem USB-Stick entspricht.
3. Klicken Sie auf “write” und warten Sie bis der Schreibvorgang abgeschlossen ist.
4. Stecken Sie den USB-Stick in das GPU-Board und starten sie die Maschine.
5. Das System wird hochfahren, das Vorhanden-Sein der neuen GPU-Firmware erkennen und eine Bildschirmmaske mit dem “Update manager” anzeigen (mit einem grünen Hintergrund)
6. Da der “Update Manager” mehrere Firmwaredateien auf dem gleichen USB-Stick unterstützt, wird er ggf. eine Liste von Dateien anzeigen, die sich auf Ihrem USB-Stick befinden. Wählen Sie die richtige Datei aus, indem sie den Dateinamen markieren (mit B1 nach oben, B6 nach unten) und dann drücken Sie “update Firmware” (B4)
7. Wenn der Update Vorgang abgeschlossen ist, entfernen Sie de USB-Stick und drücken Sie “Start VMC” (B5).

12.4 Anweisungen zum Updaten der VMC-Konfiguration

Die folgenden Schritte sind auszuführen, um die VMC-Konfiguration upzudaten:
1. Öffnen Sie rheAction, klicken Sie auf “Update VMC settings” und laden Sie die richtige Datei (*.da2) die Sie mit Ihren gewünschten Einstellungen vorbereitet haben (Rezepturen, Temperaturen, etc.)
2. Klicken Sie auf “update USB drives list” und wählen Sie den Laufwerkbuchstabe aus, der Ihrem USB-Stick entspricht.
3. Klicken Sie auf “write” und warten Sie bis der Schreibvorgang abgeschlossen ist.
4. Stecken Sie den USB-Stick in das GPU-Board und starten sie die Maschine.
5. Das System fährt hoch, bemerkt die neuen Konfigurationseinstellungen und zeigt eine entsprechende Bildschirmmaske an, die Ihnen die Möglichkeit gibt, die VMC-Konfiguration downzuloaden.
Anmerkung: Wenn der USB-Stick, den Sie eingesteckt haben auch eine GPU-Firmware enthält, wird der „update manager“ für die GPU-Firmware zuerst angezeigt. Sie können das Update der GPU überspringen, indem Sie „Start VMC“ drücken (B5)
6. Da der Updater der VMC-Konfiguration mehrere Konfigurationsdateien auf demselben USB-Stick unterstützt, wird Ihnen eine Dateiliste (*.da2) angezeigt, die auf dem USB Stick vorhanden sind. Wählen Sie die gewünschte Datei aus (mit B1 nach oben, B6 nach unten) und dann drücken Sie „Write Key -> VMC“ (B4)
7. Wenn Sie die Konfiguration von der Maschine auf den USB-Stick schreiben wollen, wählen Sie “Read VMC-> Key” (B5). Damit wird die Konfiguration in das Verzeichnis “\rhea\rheaData\” auf den Stick geschrieben wobei „read“ an den Dateinamen angehangen wird.
Diese Funktion könnte nützlich sein, wenn Sie manuell an der Maschine Parameter geändert haben und diese sichern wollen.

7. Wenn der Update Vorgang abgeschlossen ist, entfernen Sie de USB-Stick und drücken Sie “Start VMC” (B5).



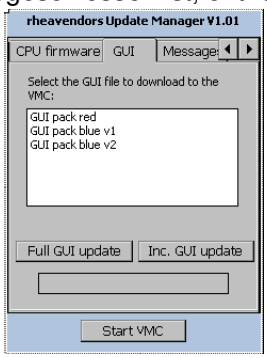
12.5 Anweisungen zum Updaten der Media Inhalte (GUI Packages)

Das Update des GUI Packages erlaubt das komplette look-and-feel auf Ihre Bedürfnisse anzupassen. Um die GUI-Packages upzudaten, haben Sie zwei Optionen:

- Full GUI update: Dieser Vorgang ersetzt den kompletten GUI-Ordner auf der GPU (erfordert also alle GUI Dateien auf dem USB-Stick)
- incremental GUI update: Kopiert nur die existierenden Dateien vom USB-Stick auf die GPU und läßt die restlichen unberührt. Existierende Dateien werden dabei überschrieben, was sinnvoll ist, wenn Sie z.B. nur ein Bild austauschen wollen.

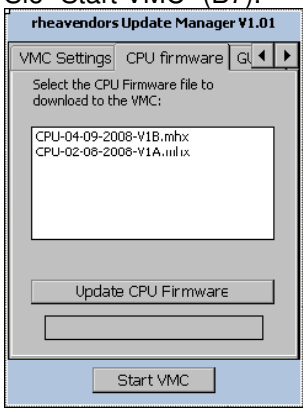
Die folgenden Schritte sind auszuführen um ein GUI Package auf die GPU zu transferieren:

1. Öffnen Sie rheAction, klicken auf “Update VMC media content (GUI pack)” und wählen Sie den gewünschten Ordner aus, der die Media Files enthält. **Anmerkung:** Sie müssen das Stammverzeichnis Ihrer Media Dateien auswählen: Wenn Sie den Ordner “web” sehen klicken Sie auf ”übernehmen”.
2. Klicken Sie auf “update USB drives list” und wählen Sie den Laufwerkbuchstaben, der Ihrem USB-Stick entspricht.
3. Klicken Sie auf “write” und warten Sie bis der Schreibvorgang abgeschlossen ist.
4. Stecken Sie den USB Stick in die GPU und starten Sie die Maschine.
5. Das System wird starten, das neue GUI Package erkennen und die entsprechende Bildschirmmaske anzeigen. **Anmerkung:** Wenn der USB Stick, den Sie eingesteckt haben auch eine GPU Firmware enthält, wird zuerst der “update manger” für GPU firmware angezeigt. Sie könne das Update der GUI-Firmware überspringen, indem Sie “Start VMC” (B5) drücken.
6. Navigieren Sie zum GUI-Updater Bildschirm indem Sie zweimal B2 drücken (Mit B2 laufen Sie in den Karteireitern nach rechts, mit B3 nach links)
7. Da der GUI updater mehrere Konfigurationsdateien auf dem gleichen USB Stick unterstützt, wird er eine Liste von GUI-Packages anzeigen, die sich auf Ihrem USB-Stick befinden. Wählen Sie das gewünschte GUI Package (B1 nach oben, B6 nach unten) und dann drücken Sie “Full GUI update” (B4) oder “Incremental GUI update” je nachdem was Sie tun wollen.
8. Wenn der Update-Vorgang abgeschlossen ist, entnehmen Sie den USB-Stick und drücken Sie auf “Start VMC” (B7).



12.6 Anweisungen zum Update der CPU-Firmware

Die folgenden Schritte sind auszuführen um die CPU-Firmware upzudaten:
1. Öffnen Sie rheAction, klicken Sie auf “Update VMC firmware (CPU board)” und laden die gewünschte Datei (*.mhx), die Sie von rheavendors bekommen.
2. Klicken Sie auf “update USB drives list” und wählen Sie den Laufwerksbuchstaben aus, der Ihrem USB-Stick entspricht.
3. Klicken Sie auf “write” und warten Sie bis der Schreibvorgang abgeschlossen ist.
4. Stecken Sie den USB-Stick in das GPU-Board und starten Sie die Maschine.
5. Das System fährt hoch, erkennt die neue CPU-Firmware und zeigt die Bildschirmmaske, mit der sie die CPU-Firmware updaten können. **Anmerkung:** Wenn der USB-Stick, den Sie eingesteckt haben auch eine GPU-Firmware enthält, wird zuerst der „Update Manager“ für die GPU-Firmware angezeigt. Sie können das GPU-Firmware-Update überspringen, indem Sie auf „Start VMC“ klicken (B5).
6. Navigieren Sie zum “CPU Updater” Karteireiter indem Sie einmal B2 drücken (Mit B2 laufen Sie in den Karteireitern nach rechts, mit B3 nach links)
7. Da der CPU Updater mehrere Konfigurationsdateien auf dem selben USB-Stick unterstützt, wird eine Liste von Dateien (*.mhx) angezeigt, die sich auf dem USB-Stick befinden. Wählen Sie die gewünschte Datei aus (B1 nach oben, B6 nach unten) und dann drücken Sie “Update CPU firmware” (B4);
8. Wenn der Update Vorgang abgeschlossen ist, entfernen Sie den USB-Stick und drücken Sie “Start VMC” (B7).



12.7 Anweisungen zum Update der Sprachdatei

Das Ändern der Meldungen, die auf dem Display angezeigt werden, ist nun auf einfache Art und Weise mittels einer XML-Datei möglich.
Diese Möglichkeit bringt eine Menge Vorteile mit sich:

- Einheitliche Firmware (Die Standard Sprache ist Englisch)
- Möglichkeit für den Kunden die Meldungen nach seinen Wünschen frei anzupassen
- Unterstützung für jede Art von Zeichensatz (latin, Cyrillic, Arabic, Japanese, …)

Hier ist eine Beispieldatei (XS-english.xml), für die englische Sprache:

```
<?xml version="1.0" encoding="UTF-16"?>
<rheavendorsVMCMessages>
<MsgGen>FV=1;LanguageCode=409;</MsgGen>
<MsgUser>
<M>ID=01;T="Credit {0}€";</M> <!-- the {0} parameter is the credit -->
<M>ID=02;T="Price {0}€";</M>
<M>ID=03;T="Preparing {0}";</M> <!-- the {0} parameter is the selection name -->
<M>ID=04;T="Enjoy your drink!";</M>
</MsgUser>
```

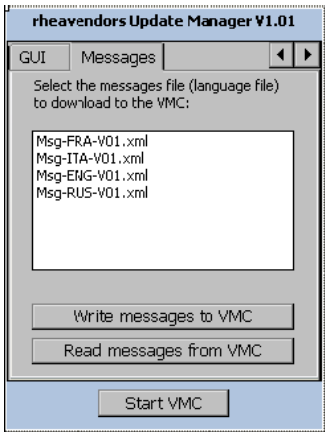
```
<MsgSel>
<M>ID=01;T="No sugar";</M>
<M>ID=02;T="Short Coffee";</M>
<M>ID=03;T="Long Coffee";</M>
<M>ID=04;T="Short white coffee";</M>
<M>ID=05;T="Long white coffee";</M>
<M>ID=06;T="Cappuccino";</M>
<M>ID=07;T="Chocolate";</M>
<M>ID=08;T="Tea";</M>
</MsgSel>
</rheavendorsVMCMessages>
```

Die Zeichenketten die in rot hervorgehoben sind, sind diejenigen, die vom Kunden veränderbar sind. Um diese Datei zu verändern können Sie ihren bevorzugten Texteditor verwenden (notepad, ultraedit, gedit,…). Die Zeichenketten in grün sind Kommentare, nützlich um zu verstehen, wann die Meldung von der Maschine angezeigt wird. Diese Kommentare werden nicht von der Maschine benutzt! Die folgende Beispieldatei zeigt die Änderungen um die Datei auf die russische Sprache anzupassen:

```
<?xml version="1.0" encoding="UTF-16"?>
<rheavendorsVMCMessages>
<MsgGen>FV=1;LanguageCode=409;</MsgGen>
<MsgUser>
<M>ID=01;T="кредит {0}€";</M> <!-- the {0} parameter is the credit -->
<M>ID=02;T="цена {0}€";</M>
<M>ID=03;T="Подготовка отбора {0}";</M> <!-- the {0} parameter is the selection name -->
<M>ID=04;T="Желаем вам приятного напитка!";</M>
</MsgUser>
<MsgSel>
<M>ID=01;T="Нет сахара";</M>
<M>ID=02;T="Кратко Кофе";</M>
<M>ID=03;T="Длинные Кофе";</M>
<M>ID=04;T="Короткие белые кофе";</M>
<M>ID=05;T="Длинные белые кофе";</M>
<M>ID=06;T="Капучино";</M>
<M>ID=07;T="Шоколад";</M>
<M>ID=08;T="Чай";</M>
</MsgSel>
</rheavendorsVMCMessages>
```

Wenn die Änderungen an der XML-Datei abgeschlossen sind, müssen Sie folgende Schritte ausführen, um die Datei in der Maschine upzudaten.:

1. Öffnen Sie rheAction, Klicken Sie auf “Update VMC Messages file” und laden sie die gewünschte Datei (*.xml)
2. Klicken Sie auf “update USB drives list” und wählen Sie den Laufwerksbuchstaben aus, der Ihrem USB-Stick entspricht.
3. Klicken Sie auf “write” und warten Sie bis der Schreibvorgang abgeschlossen ist.
4. Stecken Sie den USB-Stick in das GPU board und starten Sie die Maschine.
5. Das System fährt hoch, erkennt die neue Sprachdatei und zeigt eine Bildschirmmaske an, mit der Sie die neue Sprachdatei downloaden können. **Anmerkung:** Wenn der USB-Stick den Sie eingesteckt haben auch eine GPU-Firmware enthält, wird zuerst der “update manager” für die GPU Firmware angezeigt. Sie können das GPU Firmwareupdate überspringen, indem Sie auf „Start VMC“ (B5) drücken.
6. Navigieren Sie zu dem “Messages” Karteireiter indem Sie dreimal auf B2 drücken (Mit B2 laufen Sie in den Karteireitern nach rechts, mit B3 nach links)
7. Da der Message updater mehrere Dateien auf dem selben USB-Stick unterstützt, wird er eine Liste der auf dem Stick verfügbaren Dateien (*.XML) anzeigen. Wählen Sie die gewünschte Datei aus (B1 nach oben, B6 nach unten) und drücken Sie dann auf “Write (Key=>VMC)” (B4)
8. Wenn der Update Vorgang abgeschlossen ist, entnehmen Sie den USB-Stick und drücken auf “Start VMC” (B7).



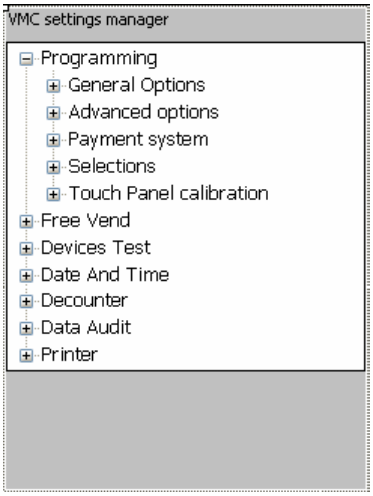
12.8 Anweisungen um Umsatzdaten abzufragen

Die folgenden Schritte müssen ausgeführt werden, um Umsatzdaten abzufragen:
1. Spielen Sie mit rheAction eine Konfigurationsdatei (*.da2) auf den USB-Stick. Dieser Schritt ist notwendig, damit die Maschine die Bildschirmmaske „Update Manager“ anzeigt neben dem sich der Datenabfrage-Karteireiter befindet.
2. Stecken Sie den USB Stick in das GPU Board und starten Sie die Maschine.
3. Das System fährt hoch und erkennt das Konfigurationsfile, woraufhin die entsprechende Bildschirmmaske angezeigt wird. **Anmerkung:** Wenn sich auf dem USB Stick auch eine GPU-Firmware befindet, wird zuerst der “Update Manager” für die GPU Firmware angezeigt. Sie können das Firmwareupdate für die GPU überspringen, indem Sie auf „Start VMC“ (B5) drücken
4. Navigieren Sie zu dem Karteireiter “Audit” indem Sie vier mal auf B2 drücken. (Mit B2 laufen Sie in den Karteireitern nach rechts, mit B3 nach links)
5. Um die Umsatzdaten aus der Maschine auszulesen drücken Sie auf “Read data audit from VMC” (B5) und warten Sie bis der Kopier-Vorgang beendet ist.
6. Wenn der Schreibvorgang beendet wurde, entnehmen Sie den USB Stick und drücken Sie auf “Start VMC” (B7).
Wenn eine Umsatzdatenabfrage(Data-Audit) durchgeführt wird, wird die generierte *.csv-Datei (Das Format ist das Selbe, wie das das von rheaction erzeugt wird von Daten, die von älteren Maschinen kommen) in folgendes Verzeichnis auf dem USB-Stick kopiert:
X:\rhea\rheaDataAudit\YYY
Wobei YYY eine fortlaufende Nummer ist, die der Anzahl der bereits gespeicherten Daten entspricht.

13 Manuelle Programmierung der Maschine

Wenn die Maschine eingeschaltet wird, können Sie in die Programmierung gelangen, indem Sie eine Weile den Programmierknopf auf der Innenseite der Tür drücken. Das Menü ist als Baumstruktur organisiert und sieht folgendermaßen aus:

- Programming options
    - General Options
    - Advanced Options: Dieses Menü enthält Parameter wie Temperatur, Maschinen IDs,…
    - Payment systems: Dieses Menü enthält Parameter, die das Zahlungssystem betreffen
    - Selections: Dieses Menü enthält die Dosierdaten
- Free Vend: Freiverkauf um einen Testverkauf durchzuführen
- Device test: Um einen einzelnen Verbraucher zu testen
- Date and time: Einstellen von Datum und Uhrzeit



Um in dem Programmierbaum zu navigieren, gilt folgende Tastenbelegung:

- **B1**: um nach unten zu gehen
- **B6**: um nach oben zu gehen
- **B2**: um nach rechts zu gehen (Unterbaum öffnen)
- **B3**: um nach links zu gehen (Unterbaum schließen)
- **B4**: Erhöhen eines Wertes
- **B5**: Erniedrigen eines Wertes

Um alle Parameter zu speichern (außer Datum und Uhrzeit, die einen eigene Speichern Menüpunkt haben) müssen Sie den Programmierknopf noch einmal betätigen. Dies hat zur Auswirkung, dass alle Parameter gespeichert werden und die Maschine neu startet

13.1 Programmierungs Baum

Der komplette Baum sieht folgendermaßen aus:

- **Programming**
  - General options
    - Number of products
    - Number of selections
  - Advanced options
    - Temperature soluble
    - Temperature espresso
    - Temperature coffee room
    - Temperature cold
    - ID A
    - ID B
    - ID C
    - ID D
    - Person sensor threshold
    - Cup sensor threshold
    - First installation
  - Payment system
    - Payment type
    - Number of decimals
    - Parallel
      - Coin A
      - Coin B
      - …
      - Coin J
    - MDB
      - Change disabled
      - Maximum credit
      - Maximum change
      - Vending type
      - Token value
      - Coin enable table
        - Coin A accept with change
        - Coin A accept no change
        - Coin B accept with change
        - Coin B accept no change
        - …
        - Coin P accept with change

- Coin P accept no change
- Manual coin eject

- **Selections**
  - Sel 1 – SelectionName 1
    - Selection Type
    - Prices
      - Price 1
      - Price 2
      - …
      - Price 10
    - Number of ignitions
    - Ignitions
      - Device [1]
      - Duration [1]
      - Delay [1]
      - Product variation [1]
      - Param1 [1]
      - Param2 [1]
      - Device [2]
      - Duration [2]
      - Delay [2]
      - Product variation [2]
      - Param1 [2]
      - Param2 [2]
      - …
      - Device [i]
      - Duration [i]
      - Delay [i]
      - Product variation [i]
      - Param1 [i]
      - Param2 [i]
  - Sel 2 – SelectionName 2
    - Selection Type
    - …
  - Sel n – SelectionName n
    - Selection Type
    - …
- **Free Vend**
  - Sel 1
  - Sel 2
  - …
  - Sel n
- **Device Test**
  - Devices
    - Product 1
    - Product 2
    - …
    - Product p
    - Valve 1
    - Valve 2
    - …
    - Valve v
    - Mixer 1
    - Mixer 2
    - …
    - Mixer m
  - Param1

- **Washing**
  - Mixer 1
  - Mixer 2
  - …
  - Mixer m
- **Date and Time**
  - Year
  - Month
  - Day
  - Hour
  - Minute
  - Second
  - Save Date and Time
- **Decounter**
  - Decounter limit 1
  - Decounter value 1
  - Reset decounter 1
  - Decounter limit 2
  - Decounter value 2
  - Reset decounter 2
  - …
  - Decounter limit 20
  - Decounter value 20
  - Reset decounter 20
- **Data Audit**
  - Total cups
  - Partial cups
  - Total sales
  - Partial sales
  - Totals for selections
    - Sel 1
    - Sel 2
    - …
    - Sel n
  - Partials for selections
    - Sel 1
    - Sel 2
    - …
    - Sel n
  - Partial reset
- **Error Log**
  - 1) DD/MM/YYYY hh:mm – OFF code
  - 2) DD/MM/YYYY hh:mm – OFF code
  - …
  - k) DD/MM/YYYY hh:mm – OFF code

13.2 Wie man die Dosierdaten manuell ändert.

Um die Dosierdaten manuell zu verändern müssen Sie folgendermaßen durch den Baum navigieren:
Programming ➔ Selections ➔ Sel X ➔ Ignitions
Wobei X die Auswahl-Nummer ist, die Sie verändern wollen.
In dem “Ignition” Zweig werden alle Ereignisse aufgelistet, aus denen sich die Rezeptur zusammensetzt: “Duration 1” ist die Dauer in 1/10 Sekunden des ersten Ereignisses.
“Delay 1” ist die Startzeit des ersten Ereignisses, …
Wenn Sie den betreffenden Parameter ausgewählt haben, können Sie ihn verändern indem Sie mit Taste B4 und B5 den Wert erhöhen und erniedrigen.

13.3 Wie man die Boilertemperatur verändert

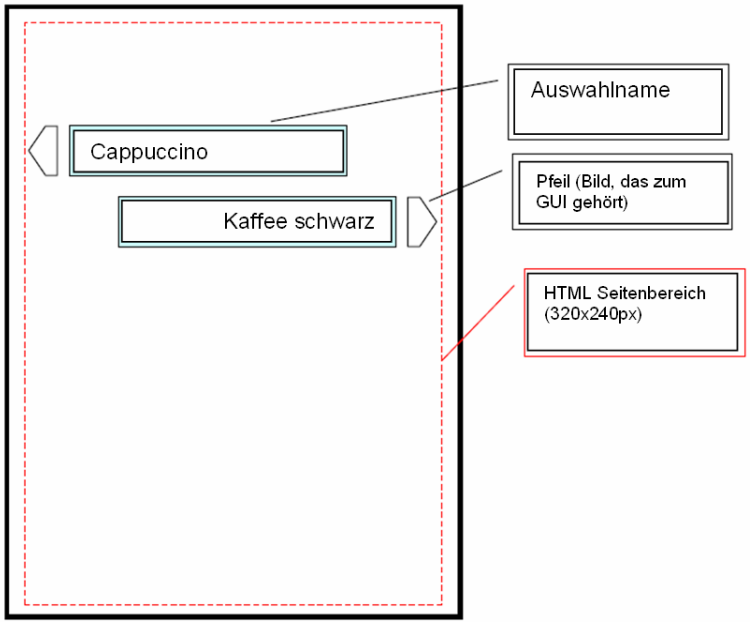
Um die Boilertemperatur zu verändern müssen Sie in den folgenden Zweig navigieren:
Programming ➔ Advanced options ➔ Temperature soluble/espresso
Wenn sie den Temperaturparameter ausgewählt haben, können Sie ihn durch Drücken der Tasten B4/B5 erhöhen/erniedrigen
Anmerkung: Wenn es sich bei der Maschine um eine Bohnenkaffee Maschine handelt muß die Boilertemperatur mit dem Parameter “Temperature espresso” eingestellt werden, bei Instant Maschinen mit dem Parameter “Temperature soluble”.

14 Anpassung der Ausgabe: GUI packages

Die aktuelle Firmware wurde entwickelt für die Version mit den Standard Auswahltasten (also wenn die Maschine nicht mit einem touchpanel ausgerüstet ist).
In dieser Version befinden sich Standard Auswahltasten an der Maschinenfront die vertikal zum Display angeordnet sind. Im Display werden die Auswahlnamen angezeigt und ein Pfeil weist in Richtung der entsprechenden Auswahltasten.
Wenn die Maschine sich im Stand-by Modus befindet (z.B. wenn die Maschine darauf wartet, daß eine Auswahl getroffen wird) zeigt die Maschine eine Standby Bildschirmmaske, die sich folgendermaßen zusammensetzt:

- Die Auswahlnamen Beschriftung
- Die Pfeile die auf die physikalischen Tasten zeigen
- Eine html-Seite für den Standbymodus, die sich im Hintergrund hält, ohne die Auswahlnamen zu verdecken

Die Standby-Bildschirmmaske sieht schematisch folgendermaßen aus:



14.1 Vorbereiten eines GUI package

Ein GUI package (graphical user interface package) ist ein Set von Medien-Inhalten, bestehend aus::

- Html Seiten
- Bilder

Jeder Benutzer kann sein individuelles GUI package erstellen, ausgehend von einem “standard template” zur Verfügung gestellt von rheavendors.

Die Standard Ordnerstruktur eines GUI package sieht folgendermaßen aus:

- Der GUI package Name, "*myGUI*" z.B.
  - *images*
    - *backgrounds*
  - *web*

Wenn die Firmware eine neue Bildschirmmaske lädt, führt sie die folgenden Schritte aus:

- Laden eines Hintergrundbildes, nach dem im Order "\images\backgrounds\" gesucht wird.

Jede Bildschirmmaske hat einen festgelegten Dateinamen für Ihren Hintergrund.
Zum Beispiel "Form01.jpg" für den Start-Bildschirm (während der VMC Initialisierung)

- Laden einer HTML-Seite, nach der im Ordner "\web\" gesucht wird. Jeder

Bildschirmmaske hat einen festgelegten Dateinamen für seine HTML-Seiten. Z.B. "pageStandby01.html" für den Stand-By Bildschirm.
Alle HTML-Seiten müssen im Ordner "\web\" des GUI package abgelegt werden. Sie können Ihre eigenen Unter-Ordner anlegen um die verlinkten Medien-Dateien abzulegen.
Der "images" Ordner enthält neben den Hintergründen sogar die Pfeile die im Produkt-Auswahlmenü angezeigt werden. Das "standard GUI template" arbeitet folgendermaßen:
Die Seite "pageStandby01.html" wird beim Standby-Bildschirm geladen. Diese Seite hat einen Timeout hinterlegt (*<meta http-equiv="refresh" content="8;URL=pageStandby02.html">*) der automatisch die Seite "pageStandby02.html" nach 8 Sekunden nachlädt.
Sie werden bemerken, daß die Seite "pageStandby02.html" den gleichen Mechanismus hinterlegt hat, um die folgende Seite "pageStandby03.html" zu laden.
Auf diese Art können Sie Ihren eigenen Ablauf-Baum nach Ihren Wünschen erstellen, wobei Sie im Hinterkopf behalten sollten, daß zuerst die Seite "pageStandby01.html" geladen wird. Sie müssen lediglich dafür sorgen, dass die letzte Seite nach Möglichkeit wieder per Timeout auf die erste verweist.
Während der Getränke-Zubereitung lädt die Firmware eine spezifische HTML Seite für jede Produktauswahl.

- "pageSel01.html" für die Produktauswahl 1
- "pageSel02.html" für die Produktauswahl 2
- …
- "pageSel08.html" für die Produktauswahl 8

Wenn das Getränk fertig ist, lädt die Firmware eine andere Seite:

- "pageSelEnd01.html" für die Produktauswahl1
- "pageSelEnd02.html" für die Produktauswahl 2
- …
- "pageSelEnd08.html" für die Produktauswahl 8

Diese Seite wird für 4 Sekunden angezeigt und dann zeigt die Firmware wieder die Standby-Seite mit dem Produkt-Auswahlmenü. Diese Version stellt nur einen Ausgangspunkt dar und natürlich sind wir in der Lage andere Funktionsmechanismen zu implementieren nach den Vorgaben der Kunden.
Mit diesem GPU Board ist es sogar möglich mehr als einen Ablauf in derselben Firmware zu hinterlegen und zwischen den Abläufen umzuschalten durch das Setzen eines Parameters in der Programmierung.

14.2 Eigenschaften der HTML-Engine

Hier ist eine kurze Zusammenfassung der Eigenschaften der HTML-Engine, die für die XS Firmware entwickelt wurde:

- Möglichkeit ein Hintergrundbild oder eine Hintergrundfarbe pro Seite zu setzen.
- Möglichkeit automatisch nach einer gewissen Zeit eine Folgeseite zu laden mit dem folgenden "meta tag" *<meta http-equiv="refresh" content="8;URL=pageStandby02.html">*
- Möglichkeit Schaltflächen und Hyperlinks zu platzieren um dem Benutzer die Möglichkeit zu geben durch die verschiedenen Seiten zu navigieren (z.B. könnte er durch verschiedene Produkt-Informationsseiten navigieren)

Um die HTML_Seiten auf einem PC zu testen (bevor man Sie in die GPU downloaded) empfehlen wir Microsoft Internet Explorer (6.0 oder neuer) zu benutzen.

15 Installation von Zahlungssystemen

Um das Zahlungssystem zu installieren folgen Sie bitte immer den Anleitungen des Herstellers. Nur zur Information haben wir hier die Installation eines Münzgerätes beschrieben:
1) Schalten Sie die Maschine aus.
2) Bauen Sie das Münzgerät ein.
3) Verbinden Sie das entsprechende Datenkabel mit der GPU
4) Falls es sich um ein Executive System handelt, verbinden Sie außerdem die Spannungsversorgung.
5) Schalten Sie die Maschine ein.
6) Betreten Sie die Programmierung und wählen Sie das korrekte Zahlungssystem, wie beschrieben im Kapitel „Einstellung von anderen Betriebsparametern (miscellaneous)“
7) Verlassen Sie die Programmierung.
8) Schalten Sie die Maschine aus und wieder ein.
Die Maschine ist nun bereit um mit dem Zahlungssystem zu arbeiten.

16 Reinigungs und Befüll Arbeiten

WARNUNG: Das Personal, das für das Befüllen der Produktbehälter zuständig ist müssen im Besitz eines gültigen Gesundheitszeugnisses sein, dass den lokalen und nationalen Vorschriften entspricht. Darüber hinaus muß die Übereinstimmung mit evtl. anderen lokalen Vorschriften geprüft werden.
WARNUNG: Durch die Empfindlichkeit einiger Produkte gegenüber extremen Bedingungen bezüglich Temperatur und Luftfeuchtigkeit können Fehlfunktionen auftreten, wenn die Maschine bei Temperaturen über 30° C oder einer relativen Luftfeuchtigkeit über 80% betrieben wird. Unter diesen Umständen müssen die Teile der Maschine, die in direkten Kontakt mit den Produkt-Pulvern kommen, mindestens einmal pro Tag gereinigt werden !
WARNUNG: Die Benutzung des Türkontaktschlüssels kann Teile im inneren der Maschine in Bewegung setzen.
WARNUNG: Um die Produktbehälter zu befüllen, benutzen Sie ausschließlich Produkte, die für den Einsatz in Verkaufsautomaten geeignet sind.
Um einen fehlerfreien Betrieb der Maschine zu gewährleisten, empfehlen wir regelmäßig Reinigungen durchzuführen die im Folgenden beschrieben werden. Einige dieser Arbeiten sind notwendig um die Gesundheits-Gesetze zu erfüllen. Die Reinigungen müssen nicht durchgeführt werden, wenn die Maschinen nicht in Betrieb ist (z.B. wenn die Maschine vorübergehend außer Betrieb gesetzt wurde, wie im Kapitel „Vorübergehende Außerbetriebnahme“ beschrieben)
WARNUNG: Die Reinigungsarbeiten müssen durchgeführt werden, während die Maschine geöffnet und ausgeschaltet ist. Das Befüllen der Produkte, wenn notwendig, muß nach dem Reinigen durchgeführt werden.
WARNING: Die korrekte Aufstellung der Maschine muß in Gebäuden mit Temperaturen zwischen 5°C und 30°C und einer relativen Luftfeuchtigkeit unter 80% erfolgen

16.1 Tägliche Reinigung

Das Ziel dieser Arbeiten ist das Verhindern von Keim und Bakterienwachstum in Bereichen, die im Kontakt mit Lebensmitteln sind. Vor jeder Arbeit waschen Sie gründlich Ihre Hände. Um diese Arbeiten durchzuführen benutzen Sie zwei saubere Tücher und einen sauberen Pinsel. Wenn in der Nähe der Maschine kein Trinkwasser verfügbar ist, stellen Sie auch einen Kanister mit Trinkwasser bereit.

Gehen Sie wie folgt vor:

Stellen Sie sicher, daß die Maschine ausgeschaltet ist

1) Reinigen Sie alle sichtbaren Stellen der Produktausgabe mit einem feuchten Tuch

2) Bauen Sie vorsichtig aus und spülen Sie:

- Die Mischschalen, die Mixerscheiben und Halterungen
- Die Auslaufschläuche aus Silikon
- Die Produktrutschen und die entsprechenden Abdeckungen

Wenn die Mischschalen auseinandergebaut sind reinigen Sie die Halterungen der Mischschalen mit einem feuchten Tuch.

Trocknen Sie die gespülten Teile mit einem trockenen Tuch gründlich ab und bauen Sie in Ihre Originalposition wieder ein.

16.2 Wöchentliche Reinigung

Diese Arbeiten werden wöchentlich durchgeführt, nachdem die tägliche Reinigung durchgeführt wurde.

Stellen Sie sicher, daß die Maschine ausgeschaltet ist.

Mit einem feuchten Tuch reinigen Sie die Oberfläche, auf der die Produktbehälter stehen und den Boden der Maschine um eventuelles Produktpulver zu beseitigen, dass evtl beim Befüllen verschüttet wurde. Reinigen Sie das Äußere der Maschine mit Schwerpunkt auf den Ausgabebereich.

16.3 Nachfüllen von Produkten

Wenn notwendig gehen Sie folgendermaßen vor:

WARNUNG: Das Befüllen der Produkte darf nur bei ausgeschalteter Maschine durchgeführt werden.

16.3.1 Nachfüllen der Produktbehälter

Wenn es notwendig ist, Produkte nachzufüllen, gehen Sie folgendermaßen vor:

WARNUNG: Das Befüllen der Produkte darf nur bei ausgeschalteter Maschine durchgeführt werden.

Lesen Sie sich die Produkthinweise auf der Verpackung der Produkte durch.

WARNUNG: Benutzen Sie ausschließlich Produkte, die für Verkaufsautomaten geeignet sind.

Befüllen Sie die Produktbehälter nachdem Sie sie aus der Maschine ausgebaut haben.

Füllen Sie soviel Produkt auf, wie notwendig für die Zeitspanne zwischen zwei Befüllungen und überschreiten Sie nicht die Mengen die in der Tabelle aufgeführt sind.

Produkt	Menge
Instant Kaffee(klein)	400g
Milchpulver(groß)	1200g
Schoko(klein)	900g

Das wird den Verfall der Produkte in großem Maßstab verhindern. Die Produktbehälter können zum Nachfüllen aus der Maschine entnommen werden !

Schließen Sie die Produktrutschen um ein Verschütten der Produkte zu vermeiden und stellen Sie sicher, daß die Verschlußlasche des Bohnenbehälters geschlossen ist.

17 Übliche und vorbeugende Wartungs-Maßnahmen

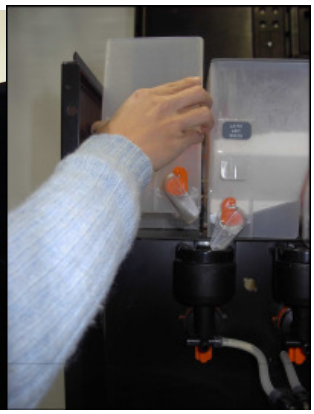
17.1 Monatliche Wartung

17.1.1 Desinfektion der Teile, die in Kontakt mit den Produkten stehen

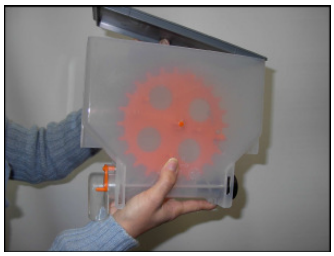
WARNUNG: Während der üblichen und vorbeugenden Wartung kann das durchführende Personal mit beweglichen Teilen in Kontakt kommen.
Die Wartungsarbeiten beinhalten Reinigung, Nachfüllen von Produkten, elektronische Programmierung, etc. Während dieser Arbeiten sollte das Personal, das mit der Maschine in Kontakt kommt alle Sicherheitsvorschriften beachten. Diese Arbeiten müssen einmal pro Monat durchgeführt werden um die Hygiene der Maschine zu gewährleisten. Diese Arbeiten wurden bereits beschrieben unter dem Kapitel "Reinigung und Desinfektion von Teilen, die mit Produkten in Kontakt kommen".

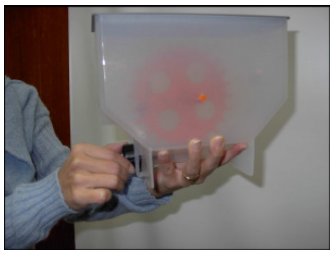
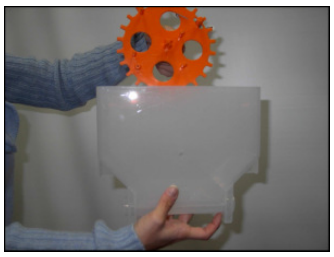
17.1.4 Reinigen und Desinfektion von Teilen, die mit Produkten in Kontakt kommen

Bei eingeschalteter Maschine stellen Sie sicher, daß das Display auf dem Stand-By Bildschirm steht. Betreten Sie durch Drücken der Programmiertaste die Programmierung und wählen Sie „Washing" mit Taste **B1**. Dann starten Sie die Mischschalenspülung mit den Tasten **B2** und **B7.** Spülen Sie ggf. auch die Brühgruppe. Dies wird alle möglichen Schmutzspuren aus dem Boiler entfernen. Drücken Sie dann den Programmierknopf um die Programmierung zu verlassen**. Waschen Sie gründlich Ihre Hände. Bereiten Sie in einem geeigneten Behälter eine desinfizierende antibakterielle Chlorlösung vor, gemäß der Aufschrift auf dem Reinigungsmittel.**

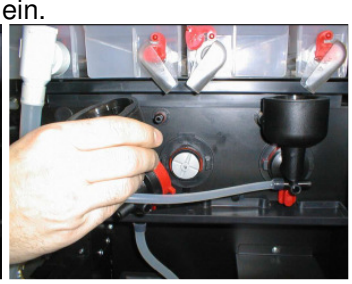
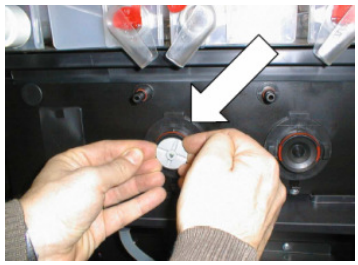


Heben Sie den Gerätedeckel. Entnehmen Sie alle Produktbehälter aus der Maschine.

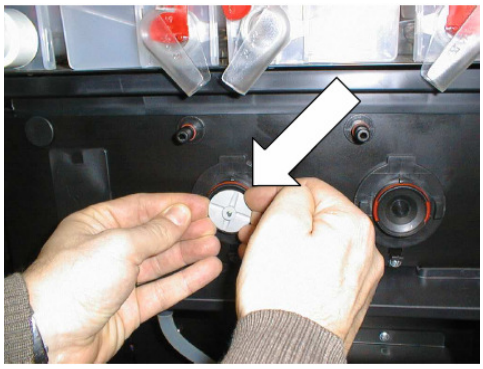


Bauen Sie die Behälter komplett auseinander und legen Sie dann in der vorbereiteten Lösung ein.

Bauen Sie alle Mischschalen und Mixerscheiben aus



Bauen Sie die Auslaufschläuche aus Silikon und die zugehörigen Halterungen aus. Legen Sie alle Teile in die Lösung ein.
Mit einem in der Lösung getränkten Tuch, reinigen Sie die Halterungen der Mischschalen, die in der Maschine verbleiben.
WARNUNG: Die Zeitspanne, die die Teile in der Lösung eingelegt verbringen müssen, um eine vollständige Desinfektion zu gewährleisten entnehmen Sie bitte der Aufschrift auf den Reinigungsmitteln.
Wenn die Desinfektion abgeschlossen ist, bauen Sie die Einzelteile der Produktbehälter wieder zusammen, trocknen Sie sorgfältig unter Benutzung von Pressluft, Haarfön und sterilen, sauberen Tüchern.
Bauen Sie alle Teile wieder in die Maschine ein.
Schalten Sie die Maschine ein und warten Sie auf den Stand-By Bildschirm. Führen Sie wiederholte Mischschalen-Spülungen durch (alles zusammen ca. 2 Liter). Dies sorgt dafür, dass alle Rückstände der Desinfektionslösung aus den Auslaufschläuchen entfernt werden.
Drücken Sie den Programmierknopf um die Programmierung zu verlassen.

18 Außerbetriebnahme

18.1 Vorübergehende Außer Betriebnahme

Sollte eine längere Zeitspanne vorgesehen sein, in der die Maschine außer Betrieb ist, sollten die folgenden Maßnahmen durchgeführt werden:
Betreten Sie die Programmierung und stellen Sie die Boilertemperaturen auf Null

- Advanced options
  - Temperature soluble

Stecken Sie die Maschine von der Spannungsversorgung ab. Entleeren Sie alle Produktbehälter. Bauen sie alle Teile, die im Kontakt mit Lebensmitteln stehen aus und reinigen Sie sie sorgfältig. Die betreffenden Teile sind aufgezählt im Kapitel „Wartung“.
Bei der Version ohne unabhängigem Wassertank, schließen Sie den Zulaufhahn und nabeln Sie die Maschine von der Wasserversorgung ab.
Entleeren Sie den kompletten Boilerinhalt des Instantboilers indem Sie den Stöpsel vom Ablassschlauch abziehen.
Stecken Sie den Stöpsel wieder auf. Benutzen Sie die Tropfschale als Behälter für das abgelassene Wasser. Leeren und reinigen Sie die Tropfschale.
Reinigen Sie den Innen- und Außenbereich der Maschine mit einem feuchten Lappen.
Schützen Sie die Außenseite der Maschine mit einem Tuch oder einer Plastikfolie. Die Maschine muß an einem geschützten Platz unter einer Temperatur von nicht weniger als 5° C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von weniger als 80% aufbewahrt werden.

18.2 Endgültige Außerbetriebnahme

Sollte die Maschine für eine längere Zeitspanne außer Betrieb genommen werden, müssen die oben genannten Punkte zum Entleeren der Produktbehälter und des Boilers durchgeführt werden. Die Maschine besteht nicht aus umweltschädlichen Materialien. Deshalb raten wir die Maschine zu zerlegen gemäß der Materialien (Plastik, Metall, Papier, etc.)
WARNUNG: Entfernen Sie die Batterie vom CPU Board und entsorgen Sie sie auf eine sichere Art und Weise.
Die einzelnen Komponenten können dann an autorisierte Firmen zur Abfallentsorgung übergeben werden.

19 Weiterführende Benutzerhinweise

Der Verkaufsautomat den Sie vor sich haben, ist sicher für diejenigen, die den Befüllanweisungen und den Anweisungen zur „Regelmäßigen Reinigung“ in diesem Handbuch Folge leisten. Der Benutzer darf sich nicht Zugang verschaffen zu den Bereichen der Maschine für deren Zugang er ein Werkzeug benötigt. Einige Wartungsarbeiten (die nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden dürfen) erfordern ein beabsichtigt Umgehen der Sicherheitsmechanismen der Maschine. Technische Qualifikation, die Einhaltung der Wartungsprozeduren in diesem Handbuch und die gebührende Vorsicht wenn Sie sich Zugang zu den Bereichen der Maschine verschaffen, die als gefährlich gekennzeichnet sind erlauben in einer sicheren Art und Weise zu arbeiten.
Die Aufkleber, die auf Gefahren hindeuten, sind auf festen Abdeckungen untergebracht und zeigen die folgenden Symbole:
- Möglicher Kontakt mit spannungsführenden Teilen
- Möglicher Kontakt mit heißen Oberflächen.

20 Problembeseitigung:

20.1 Probleme, die von der Maschine angezeigt werden

Die Probleme die in diesem Abschnitt beschreiben werden, werden auf dem Display der Maschine als Fehlercode angezeigt

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Display zeigt „ OFF 2“: Die Maschine ist außer Betrieb	Keine Kommunikation zwischen der Maschine und dem Zahlungssystem	Überprüfen Sie die korrekte Einstellung des Zahlungssystem (Vgl. Kapitel „Einstellung Zahlungssystem)
		Überprüfen Sie das Verbindungskabel zwischen Zahlungssystem und CPU
	Das Zahlungssystem bekommt keine Spannung oder ist defekt	Überprüfen Sie das Zahlungssystem
Display zeigt „OFF 2E“: Die Maschine ist außer Betrieb	Keine Kommunikation zwischen der Maschine und dem Zahlungssystem	EXECUTIVE System wurde aus Versehen in Programmierung eingestellt
Display zeigt „OFF 2E“: Die Maschine ist außer Betrieb	Keine Kommunikation zwischen der Maschine und dem Zahlungssystem	MDB System wurde aus Versehen in Programmierung eingestellt
Display zeigt „OFF 3“: Die Maschine ist außer Betrieb	Die Tropfschale ist voll	Leeren Sie die Tropfschale
		Überprüfen Sie den Sensor der Tropfschale
Display zeigt „OFF 5“: Die Maschine ist außer Betrieb	Fehler auf dem Power-Board auf der Rückseite der Maschine	Ersetzen Sie das Powerboard
Display zeigt „OFF 6A“: Die Maschine ist außer Betrieb	Kein Wasser	Überprüfen Sie den Wasserzulauf bzw. den Tank
	Die Aquastop-Funktion des Einlassventils hat ausgelöst.	Resetten Sie die Sperrmembran des Einlassventils
		Überprüfen Sie die Wasserstandssensoren

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Display zeigt „ OFF 6B“: Die Maschine ist außer Betrieb	Wasserverlust im System (Es wurde zu oft nachgefüllt ohne Abverkauf)	Überprüfen Sie, ob es im Boilerbereich Lecks gibt, Schläuche undicht oder nicht aufgesteckt sind
Display zeigt „OFF 10“: Die Maschine ist außer Betrieb	Verlust der Programmdaten	Gehen Sie in die Programmierung und stellen Sie alle Parameter auf plausible Werte. Ggf. die Programmspeicher ersetzen.
Display zeigt „OFF 14“: Die Maschine ist außer Betrieb	Zu viele Getränke ohne Wasser nachzufüllen	Überprüfen und ersetzen Sie ggf. die Wasserstandssensoren oder die beteiligten Anschlußkabel.
Display zeigt „OFF 16“: Die Maschine ist außer Betrieb	Programmierknopf verklemmt	Überprüfen oder ersetzen Sie den Programmierknopf, bzw. die entsprechende Platine
Display zeigt „OFF 17“: Die Maschine ist außer Betrieb	Tastatur verklemmt	Auswahltasten überprüfen
Display zeigt „OFF 24A“: Die Maschine ist außer Betrieb	Die Spannung auf dem 24V Kanal ist zu hoch	Ersetzen Sie das Schaltnetzteil
Display zeigt „OFF 24B“: Die Maschine ist außer Betrieb	Die Spannung auf dem 24V Kanal ist zu niedrig	Überprüfen Sie die Sicherungen. Ersetzen Sie ggf. das Schaltnetzteil.
Display zeigt „OFF 31A“: Die Maschine ist außer Betrieb	Druck-Boilertemperatur zu hoch	Überprüfen bzw. Ersetzen von Temperaturfühler, Heizspirale, Triac auf der Platine
Display zeigt „OFF 31B“: Die Maschine ist außer Betrieb	Druck-Boilertemperatur zu niedrig	Überprüfen Sie ob und wieso einer der STBs ausgelöst hat, ersetzen Sie ggf. Heizwendel und TRIAC
Display zeigt „OFF 31C“: Die Maschine ist außer Betrieb	Unplausibler Temperaturwert	Temperaturfühler abgesteckt oder defekt, ggf. ersetzen
Display zeigt „OFF 33A“: Die Maschine ist außer Betrieb	Instant-Boilertemperatur zu hoch	Überprüfen bzw. Ersetzen von Temperaturfühler, Heizspirale, Triac auf der Platine
Display zeigt „OFF 33B“: Die Maschine ist außer Betrieb	Instant-Boilertemperatur zu niedrig	Überprüfen Sie ob und wieso einer der STBs ausgelöst hat, ersetzen Sie ggf. Heizwendel und TRIAC
Display zeigt „OFF 33C“: Die Maschine ist außer Betrieb	Unplausibler Temperaturwert	Temperaturfühler abgesteckt oder defekt, ggf. ersetzen
Display zeigt „OFF 50“: Die Maschine ist außer Betrieb	Kommunikation zwischen CPU und Powerboard unterbrochen	Verbindungskabel prüfen und Platinen prüfen
		Versuchen Sie die Slave Software mit der Flashcard zu laden
Display zeigt „OFF 51“: Die Maschine ist außer Betrieb	Kommunikation zwischen CPU und PB Zusatzplatine unterbrochen	Verbindungskabel prüfen und Platinen prüfen
Display zeigt „Please load the master programm“	Es wurde keine Software auf die CPU geladen	Laden Sie die Mastersoftware auf die CPU

20.2 Sonstige Probleme

Die Probleme, die in diesem Kapitel geschildert werden, werden nicht im Display der Maschine angezeigt

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Die Maschine schaltet sich nicht ein (Keine Baugruppe bekommt Spannung)	Keine Spannungsversorgung	Sicherung von Steckdose prüfen
	Der Boiler ist überhitzt	Resetten Sie den STB, überprüfen Sie die korrekte Funktion und die Heizspirale
	Eine Hauptsicherung ist durchgebrannt (230V)	Sicherung ersetzen
	Der Türkontaktschalter ist defekt	Ersetzen
Die Maschine schaltet sich nicht ein (Einige Komponenten haben Spannung aber das Display geht nicht an)	Die Sicherung auf dem CPU Board (8.5V) ist durchgebrannt	Ersetzen
	Das Display ist falsch angeschlossen	Überprüfen Sie den Anschluß
Die Maschine ist an, die Auswahl startet normal aber weder Wasser noch Produkt werden ausgeworfen	Die Sicherung (24V) auf dem Board ist durchgebrannt	Ersetzen

21. Dosierlisten

21.1. Allgemeines Prinzip der neuen Dosierungs-Technik

Die Dosierung besteht bei der New Lioness nicht aus fixen Dosiertabellen sondern aus sogenannten Ereignisketten.
Ein Ereignis ist dann z.B. Ein Mixermotor, ein Produktmotor, ein Auslassventil oder ein Pumpenmotor.
Die Ereignisse dürfen auch beliebig oft wiederholt werden, somit ist es- im Unterschied zu den fixen Dosiertabellen- möglich, für z.B. Produktmotor Milch mehrere Laufzeiten zu hinterlegen, die zu beliebigen Startzeiten beginnen.
In der Programmierung der Maschine wird ein solches Ereignis als Ignition bezeichnet, was frei übersetzt soviel wie „Zündung“ heißt.
Innerhalb der Ereignisse gibt es 6 Parameter:

- Device beschreibt den Verbraucher der betroffen ist
- Duration beschreibt die Laufzeit, die der Verbraucher eingeschaltet sein soll
- Delay ist die Verzögerung, bzw. Startzeit des Verbraucher-Ereignisses
- Prod. Var ist für zukünftige Funktionen reserviert und momentan immer 0
- Param1 ist die Geschwindigkeit des Verbrauchers.
  Mögliche Werte:
  - Bei Pumpenmotor: von 8(langsam) über 11(mittel) bis 15 (schnell)
  - Bei Mixermotoren: von 6 (langsam) über 11(mittel) bis 15 (schnell)
  Der Wert 0 ist gleichbedeutend mit 15 (schnell)
- Param2 ist für zukünftige Funktionen reserviert und momentan immer 0

Siehe Hierzu auch Kapitel 12.2, Seite 18 (Das neue rheAction)

Dosiertabelle

Auswahl Nr.	Getränk	Anzahl “Ignitions“	Werte „Ignitions“			
1	Kaffee schwarz	5	Nr.			Gewicht
			1	Device	Kaffee P3	Siehe Nr. 3
				Duration	6	
				Delay	15	
				Param1	0	
			2	Device	Kaffee P3	Siehe Nr. 3
				Duration	6	
				Delay	35	
				Param1	11	
			3	Device	Kaffee P3	mit 1+2: 1,9g
				Duration	6	
				Delay	60	
				Param1	11	
			4	Device	Valve H2	
				Duration	90	
				Delay	0	
				Param1	11	
			5	Device	Mixer 2	
				Duration	100	
				Delay	0	
				Param1	6	

Auswahl Nr.	Getränk	Anzahl “Ignitions“	Werte „Ignitions“			
2	Cafe au Lait	6	Nr.			Gewicht
			1	Device	Kaffee P3	
				Duration	18	1,9g
				Delay	5	
				Param1	0	
			2	Device	Milch P1	
				Duration	45	6,6g
				Delay	55	
				Param1	0	
			3	Device	Valve H1	
				Duration	50	
				Delay	50	
				Param1	11	
			4	Device	Mixer 1	
				Duration	65	
				Delay	50	
				Param1	15	
			5	Device	Valve H2	
				Duration	30	
				Delay	0	
				Param1	11	
			6	Device	Mixer 2	
				Duration	45	
				Delay	0	
				Param1	15	
3	Latte Macchiato (Wird auf nächster Seite fortgesetzt!)	9	Nr			
			1	Device	Milch (P1)	
				Duration	40	Siehe Nr. 2
				Delay	5	
				Param1	0	
			2	Device	Milch (P1)	
				Duration	39	Mit 1: 11,6g
				Delay	60	
				Param1	0	
			3	Device	Valve H1	
				Duration	30	
				Delay	0	
				Param1	11	
			4	Device	Valve H1	
				Duration	30	
				Delay	60	
				Param1	11	
			5	Device	Mixer 1	
				Duration	50	
				Delay	60	
				Param1	15	
			6	Device	Mixer 1	
				Duration	50	
				Delay	0	
				Param1	6	

Auswahl Nr.	Getränk	Anzahl “Ignitions“	Werte „Ignitions“			
3	Latte Macchiato (Fortsetzung)	9	Nr.			Gewicht
			7	Device	Kaffee P4	
				Duration	12	1,3g
				Delay	130	
				Param1	0	
			8	Device	Valve H2	
				Duration	30	
				Delay	130	
				Param1	11	
			9	Device	Mixer 2	
				Duration	50	
				Delay	130	
				Param1	15	
4	Teewasser	1	Nr.			
			1	Device	Valve H1	
				Duration	105	
				Delay	0	
				Param1	11	
5	Espresso	3	Nr.			
			1	Device	Kaffee P4	
				Duration	11	1,2g
				Delay	0	
				Param1	0	
			2	Device	Valve H2	
				Duration	30	
				Delay	0	
				Param1	11	
			3	Device	Mixer 2	
				Duration	50	
				Delay	0	
				Param1	15	
6	Cappuccino (Wird auf nächster Seite fortgesetzt!)	6	Nr.			
			1	Device	Milch P1	
				Duration	28	4,2g
				Delay	10	
				Param1	0	
			2	Device	Valve H1	
				Duration	40	
				Delay	1	
				Param1	11	
			3	Device	Mixer 1	
				Duration	60	
				Delay	0	
				Param1	15	
			4	Device	Kaffee P4	
				Duration	16	1,7g
				Delay	60	
				Param1	0	

Auswahl Nr.	Getränk	Anzahl "Ignitions"	Werte "Ignitions"			
6	Cappuccino (Fortsetzung)	6	Nr.			Gewicht
			5	Device	Valve H2	
				Duration	40	
				Delay	60	
				Param1	11	
			6	Device	Mixer 2	
				Duration	55	
				Delay	60	
				Param1	15	
7	Moccacino	7	Nr.			
			1	Device	Milch P1	
				Duration	32	4,6g
				Delay	5	
				Param1	0	
			2	Device	Choco P2	
				Duration	34	14,5g
				Delay	30	
				Param1	0	
			3	Device	Valve H1	
				Duration	55	
				Delay	0	
				Param1	11	
			4	Device	Mixer 1	
				Duration	65	
				Delay	0	
				Param1	15	
			5	Device	Kaffee P3	
				Duration	21	2,2g
				Delay	70	
				Param1	0	
			6	Device	Valve H2	
				Duration	30	
				Delay	70	
				Param1	11	
			7	Device	Mixer 2	
				Duration	50	
				Delay	70	
				Param1	15	
8	Kakao (Wird auf nächster Seite fortgesetzt!)	4	Nr.			
			1	Device	Milch P1	
				Duration	0	
				Delay	10	
				Param1	0	
			2	Device	Choco P2	
				Duration	48	22g
				Delay	20	
				Param1	0	

Auswahl Nr.	Getränk	Anzahl “Ignitions”	Werte “Ignitions”			
8	Kakao (Fortsetzung)	4	Nr.			Gewicht
			3	Device	Valve H1	
				Duration	70	
				Delay	0	
				Param1	11	
			4	Device	Mixer 1	
				Duration	90	
				Delay	0	
				Param1	15	

22. Behälterkonfiguration